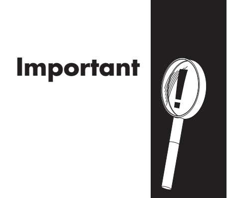


SHARP





R-85ST-AA
MICROWAVE OVEN WITH TOP & BOTTOM GRILLS AND CONVECTION

OPERATION MANUAL WITH COOKBOOK

OPERATION MANUAL

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

IMPORTANT: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

900 W (IEC 60705)





GB **Dear Customer,**

Congratulations on acquiring your new combination microwave oven with top & bottom grill and convection, which from now on will make your kitchen chores considerably easier.
You will be pleasantly surprised by the kinds of things you can do with your combined microwave oven. Not only can you use it for rapid defrosting or heating up of food, you can also prepare whole meals. The combination of microwave, convection and double grill means that food can cook and brown at the same time, and much faster, than by using the conventional method.
In our test kitchen our microwave team has gathered together a selection of the most delicious international recipes which are quick and simple to prepare.
Be inspired by the recipes we have included and prepare your own favourite dishes in your microwave oven.
There are so many advantages to having a microwave oven which we are sure you will find exciting:

- Food can be prepared directly in the serving dishes, leaving less to wash up.
- Shorter cooking times and the use of little water and fat ensure that many vitamins, minerals and characteristic flavours are preserved.

We advise you to read the cookery book guide and operating instructions carefully.
You will then easily understand how to use your oven.

Enjoy using your combined microwave oven and trying out the delicious recipes.
Your Microwave-Team










Attention:
Your product is marked with this symbol.
It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.
There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don’t purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.





B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.



CONTENTS

Operation manual

DEAR CUSTOMER . . . 1
INFORMATION ON PROPER DISPOSAL. . . . 2
OVEN AND ACCESSORIES . . . 4
CONTROL PANEL . . . 5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS . . . GB-1-3
INSTALLATION . . . GB-3
BEFORE OPERATION . . . GB-4
USING THE STOP KEY . . . GB-4
MICROWAVE POWER LEVELS . . . GB-5
MICROWAVE COOKING . . . GB-6
HEATING WITHOUT FOOD . . . GB-6
GRILL COOKING . . . GB-7
CONVECTION COOKING. . . . GB-8-9
DUAL COOKING. . . . GB-10-11
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS . . . GB-12-14
AUTOMATIC OPERATION . . . GB-15
AUTOMATIC COOKING CHART. . . . GB-16-17
AUTOMATIC DEFROST CHART . . . GB-18
CARE AND CLEANING . . . GB-19
SERVICE CALL CHECK . . . GB-20

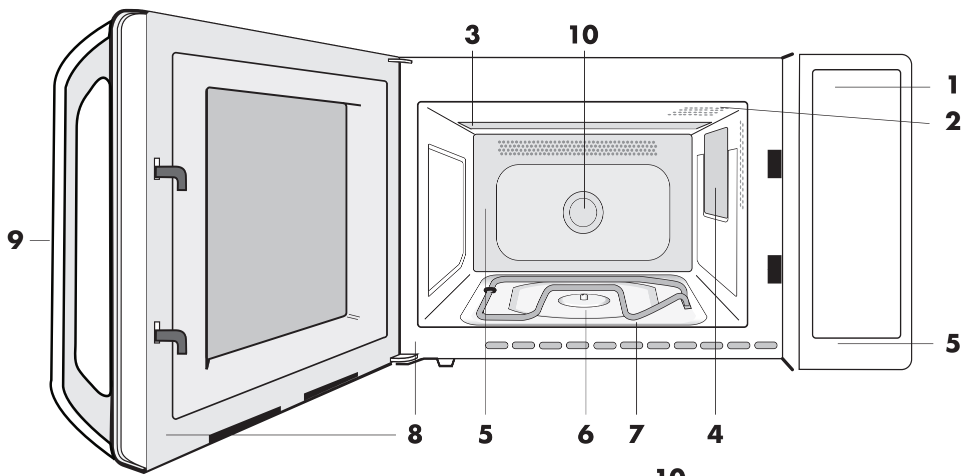


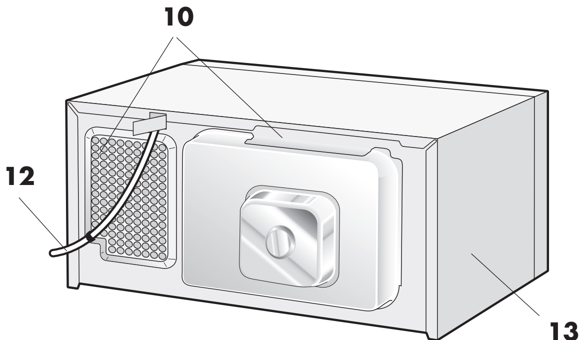

Cookbook

WHAT ARE MICROWAVES?. . . . GB-21
THIS IS WHAT YOUR NEW COMBINATION MICROWAVE OVEN CAN DO . . . GB-21
SUITABLE OVENWARE. . . . GB-22-23
TIPS AND ADVICE . . . GB-23-25
HEATING . . . GB-26
DEFROSTING . . . GB-26
DEFROSTING AND COOKING. . . . GB-27
COOKING MEAT, FISH AND POULTRY . . . GB-27
COOKING FRESH VEGETABLES . . . GB-27
SYMBOL EXPLANATION. . . . GB-28
COOKING CHARTS . . . GB-29-31
RECIPES . . . GB-32-53
SERVICE ADDRESSES . . . 6-12
SPECIFICATIONS. . . . 13









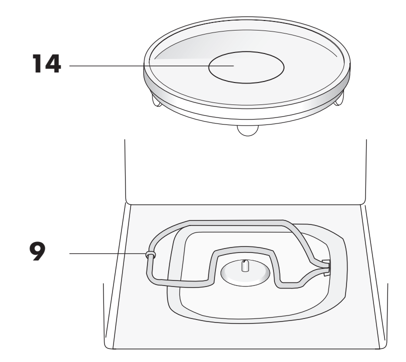
1 Grill heating element (top grill)
2 Convection Fan
3 Oven lamp
4 Control panel
5 Door open button
6 Waveguide cover
7 Oven cavity
8 Turntable motor shaft
9 Grill heating element (bottom grill)
10 Ventilation openings
11 Door seals and sealing surfaces
12 Power cord
13 Outer cabinet



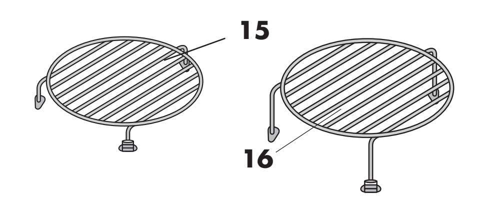




ACCESSORIES:
Check to make sure the following accessories are provided:
14 Turntable **15** Low rack (height: 2,5 cm)
16 High rack (height: 10,5 cm)
Place the turntable over the turntable shaft in the floor of the cavity.
Before first using the turntable and racks, clean with mild soapy water.
Do not cut or scratch the turntable.



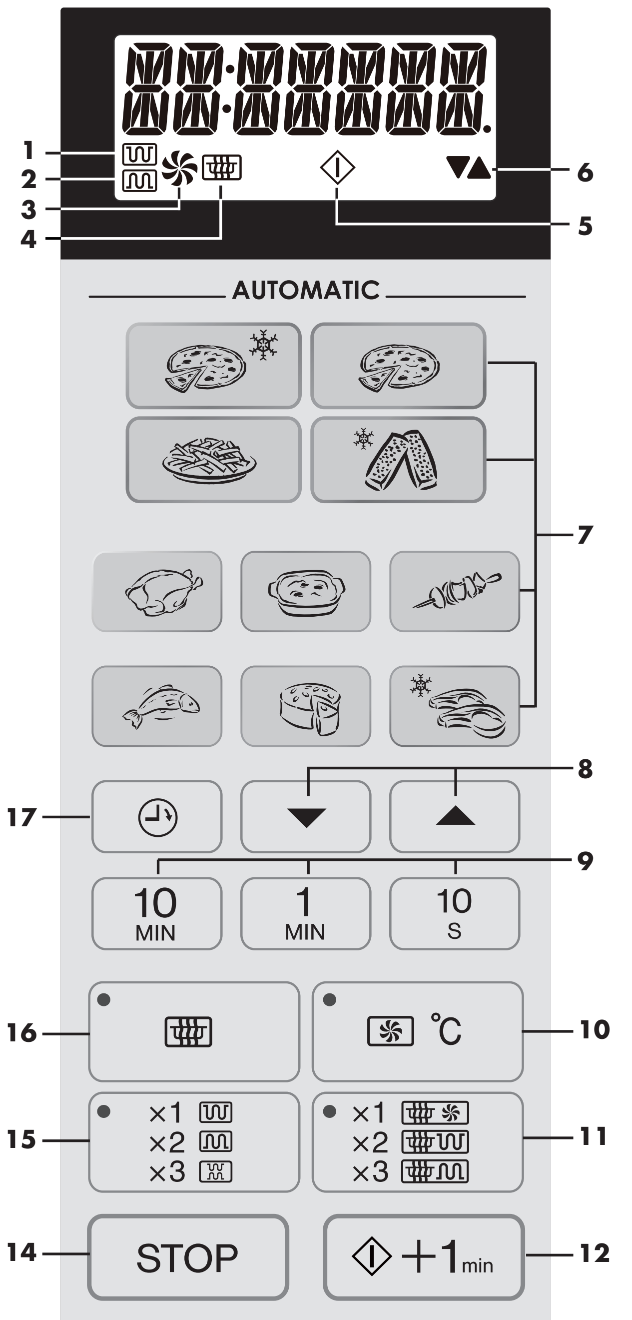
Warning:
The accessories (e.g. turntable) will become very hot during **GRILL**, **DUAL**, **CONVECTION** and **AUTOMATIC** (except Defrost) modes. Always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.



NOTE: When you order accessories, please mention the following two items: Part name and model name to your dealer or SHARP authorised service agent.



CONTROL PANEL



Digital display and indicators:

1. **TOP GRILL** indicator
2. **BOTTOM GRILL** indicator
3. **CONVECTION** indicator
4. **MICROWAVE** indicator
5. **COOKING IN PROGRESS** indicator
6. **LESS/MORE** indicators

Operating keys:

7. **AUTOMATIC** keys
8. **LESS/MORE** keys
9. **TIME** keys
10. **CONVECTION** key
    Press to change the convection setting
11. **DUAL MODE** key:
    1 PRESS = MICROWAVE & CONVECTION
    2 PRESSES = MICROWAVE & TOP GRILL
    3 PRESSES = MICROWAVE & BOTTOM GRILL
12. **START/+1min** key
13. **DOOR OPEN** button
14. **STOP** key
15. **GRILL MODE** key:
    1 PRESS = TOP GRILL
    2 PRESSES = BOTTOM GRILL
    3 PRESSES = TOP & BOTTOM GRILL
16. **MICROWAVE POWER LEVEL** key
    Press to change the microwave power setting
17. **KITCHEN TIMER** key










IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.

This oven is designed for counter top or built-in use.
Do not place the oven in a cabinet. When the oven is to be built-in, the installation frame EBR-47ST licensed by SHARP must be used. This is available from your dealer. Refer to the frame installation instructions or ask your dealer for the proper instruction procedure. Only the use of this frame will guarantee the safety and quality of the product.
The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
The AC power supply must be 230V, 50Hz, with a minimum 16A distribution line fuse, or a minimum 16A distribution circuit breaker.
A separate circuit serving only this appliance should be provided.
Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
Do not store or use the oven outdoors.



If smoke is observed, switch off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See Page GB-27-28. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
Do not block the ventilation openings.
Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
Do not store food or any other items inside the oven.
Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, Sausage rolls, Pies or Christmas pudding.
See the corresponding hints in operation manual and the cookery book section.

To avoid the possibility of injury

WARNING:
Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:
a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-18. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.



ENGLISH







IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time (See page GB-30).
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.



To avoid the possibility of burns

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

To avoid misuse by children

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

When the appliance is operated in the GRILL, CONVECTION, DUAL, and AUTOMATIC modes (except AUTOMATIC DEFROST), children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage.

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see Page GB-6. Doing so may damage the oven.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Use only the turntable designed for this oven. Do not use the oven without the turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the **GRILL**, **CONVECTION**, **DUAL** and **AUTOMATIC** modes (except AUTOMATIC DEFROST) because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

NOTE:

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

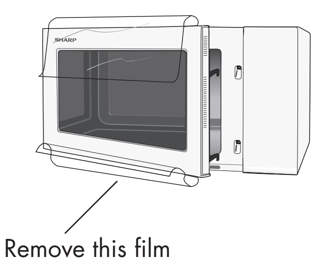
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

INSTALLATION



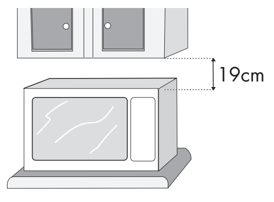
1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity. Discard the loose polythene sheet from between the door and cavity. Remove the feature sticker, if attached, from the outside of the door.



Remove this film

2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a flat, level surface strong enough to support the oven's weight plus the heaviest item likely to be cooked.

   This oven is designed to be used on a countertop or built into a kitchen cabinet. When building the oven into a kitchen cabinet, see "To avoid damage of the fire" on page GB-1.
4. **The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.**
5. **Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.**
6. Ensure there is a minium of free space above the oven of 19 cm.

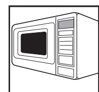


7. Securely connect the plug of the oven to a standard earthed (grounded) household electrical outlet.









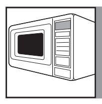
BEFORE OPERATION

Your oven comes pre-set for Energy Save Mode.This facility saves electricity when the oven is not in use. When you first plug it in nothing will appear in the digital display.

To operate the oven in Energy Save Mode:

1. Plug in the oven. Nothing will appear in the display at this time.
2. Open and close the door. The oven display will show ". 0".
3. Heat the oven without food (See page GB-6).

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. closing the door, pressing the **STOP** key, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.



USING THE STOP KEY

STOP

Use the **STOP** key to:

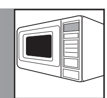
1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the **STOP** key twice.







MICROWAVE POWER LEVELS



Your oven has 6 power levels. To choose the power level, follow the advice given in the cookbook.

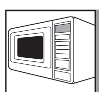
900 WATT = 100 % output	**270 WATT = 30 % output**
630 WATT = 70 % output	**90 WATT = 10 % output**
450 WATT = 50 % output	**0 WATT = 0 % output**

- To set the power, touch the **MICROWAVE POWER LEVEL** key until the desired level is displayed.
- If the **MICROWAVE POWER LEVEL** key is touched once, "900W" (100%) will be displayed. If you miss your desired level, continue touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** key until you reach the level again.
- **If the level is not selected, the level 900 W (100 %) is automatically set.**




ENGLISH





MICROWAVE COOKING

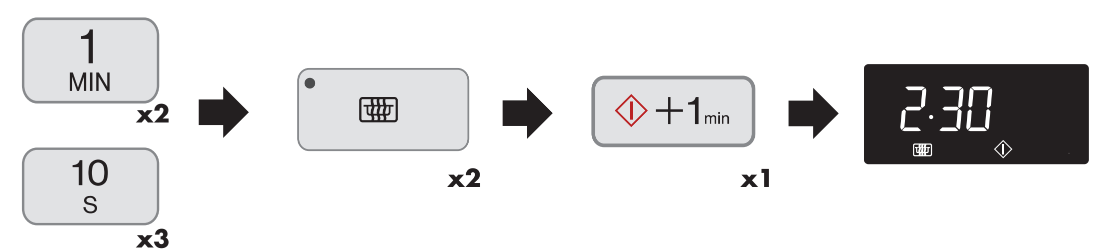
Your oven can be programmed for up to 99.90 minutes. (99.90).
Example: Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Set the time: Press **1 MIN** key twice and the **10 SEC** key three times.

2. Choose desired power 630 W by pressing **MICROWAVE POWER LEVEL** key twice.

3. Start cooking.

Check the display

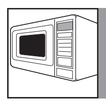


NOTES:

1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+1min** key is pressed.
2. If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key.

   As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key, the power level will be displayed.
3. When the operation of the oven has finished, ". 0" will reappear on the display.

NOTE FOR REHEATING READY MEALS:
Place the ready meal in a heat-resistant flan dish on the low rack.



HEATING WITHOUT FOOD

You may detect smoke or a burning smell when using the grill(s), dual grill or convection for the first time. This is normal and not a sign that the oven is out of order.
To avoid this problem, when first using the oven, operate both top and bottom grills without food for 20 minutes.

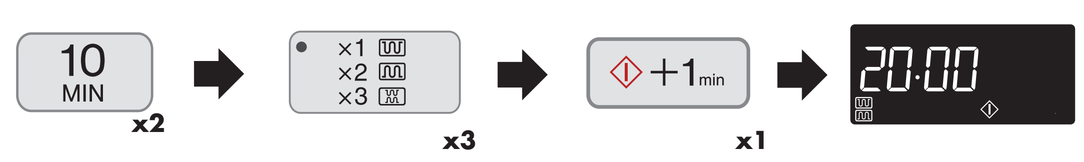
IMPORTANT: During grill operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on. Make sure there is no food in the oven.

1. Enter the required heating time (20 min) by pressing the **10 MIN** key twice.

2. Press the **GRILL MODE** key three times.

3. Start heating.

Check the display



The oven will count down. When the oven has finished cooking, open the door to cool the oven cavity.

WARNING:
The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
Take care to avoid burns when cooling the oven down after operation.



GRILL COOKING

Your oven has 2 grill heating elements, and a combination of 3 grill cooking modes. Input the time first then select the desired grill mode by pressing the **GRILL MODE** key as indicated below.

Press **GRILL MODE** key	GRILL HEATING ELEMENT IN USE	SYMBOL
×1 ×2 ×3 **x1**	Top Grill	
×1 ×2 ×3 **x2**	Bottom Grill	
×1 ×2 ×3 **x3**	Top & Bottom Grill together	

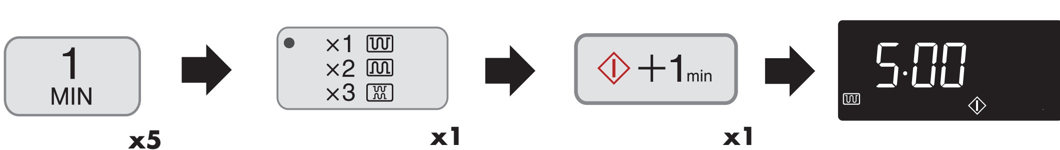
Example:
Suppose you want to cook for 5 minutes using the TOP GRILL only.

1. Enter the desired cooking time by pressing the **1 MIN** key five times.

2. Choose TOP GRILL function by pressing **GRILL MODE** key once.

3. Start cooking.

Check the display



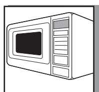


NOTES:
1. The high or low racks are recommended when grilling.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out of order. Please see heating without food on the previous page.
3. After cooking and opening the door, the display may show "NOW COOLING".

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.

ENGLISH





CONVECTION COOKING

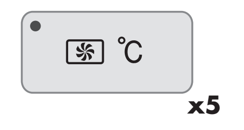
This microwave oven has 10 pre-set oven temperatures which use a combination of the top and bottom grills.

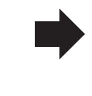
Press **CONVECTION** key	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Oven Temperature (° C)	250	230	220	200	180	160	130	100	70	40

Note:
Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level. This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature. This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

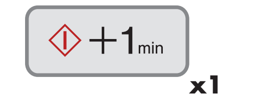
Example 1: To cook with preheating
Suppose you want to pre-heat to 180° C and cook for 20 minutes at 180° C.

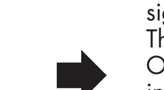
1. Enter the desired convection temperature by pressing the **CONVECTION** key five times. The display will show 180° C.





2. Press the **START/+1min** key to start pre-heating. The display shows "PREHEAT"

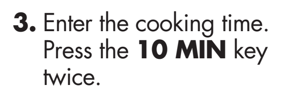




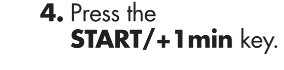
When the pre-heated temperature has been reached the audible signal sounds.
The display will show "180C".
Open the door and place the food inside the oven.
Close the door.







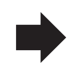
3. Enter the cooking time. Press the **10 MIN** key twice.



4. Press the **START/+1min** key.

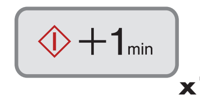


Check the display











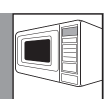


NOTES:

1. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the **CONVECTION** key until the desired setting appears on the display. In the example above, to change the temperature you would press the **CONVECTION** key after entering the cooking time.
2. When the oven reaches the programmed preheating temperature, it will automatically hold at the pre-heated temperature for 30 minutes. After 30 minutes the display will change to ". 0". The selected convection programme will be cancelled.
3. After cooking and opening the door, the display may show "NOW COOLING".

WARNING:	**The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.**





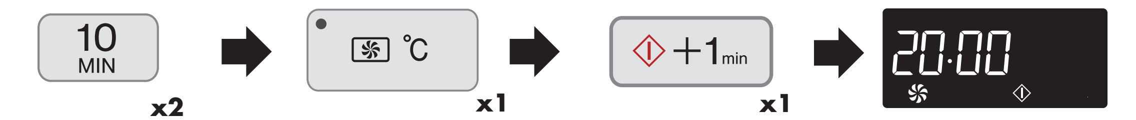
Example 2: To cook without preheating
Suppose you want to cook at 250° C for 20 minutes.

1. Enter the desired cooking time (20 min.) by pressing the **10 MIN** key twice.

2. Select the desired cooking temperature. (250° C).

3. Press the **START/+1min** key.

Check the display



NOTES:

1. After cooking and opening the door, the display may show "NOW COOLING".

2. To change the convection temperature, press the **CONVECTION** key until the desired temperature appears on the display.

WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.




ENGLISH





DUAL COOKING

Your oven has 3 **DUAL** cooking modes combining the heat of the grill(s) with the power of the microwave. To select the **DUAL** cooking mode, press the **DUAL MODE** key until the desired setting appears in the display. Generally, dual cooking time shortens the total cooking time.

Press **DUAL MODE** key	Cooking method	Microwave Power Range	Symbol
DUAL 1 ×1 / ×2 / ×3 — x1	MICRO 270 W CONV 250° C	90 W - 450 W	
DUAL 2 ×1 / ×2 / ×3 — x2	MICRO 270 W TOP GRILL	90 W - 900 W	
DUAL 3 ×1 / ×2 / ×3 — x3	MICRO 270 W BOTTOM GRILL	90 W - 900 W	

NOTES:
- To adjust the microwave power, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key.
- To adjust the convection temperature, press the **CONVECTION** key until the desired temperature appears on the display.
- For **DUAL 1** the oven temperature can be changed from 40° C to 250° C in ten levels.

Example 1:
Suppose you want to cook for 20 minutes using DUAL 1 (90 W microwave power and 200° C CONVECTION).



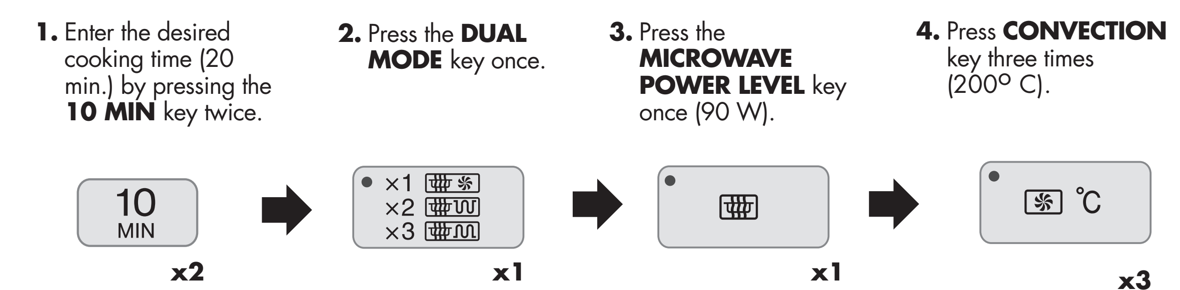


1. Enter the desired cooking time (20 min.) by pressing the **10 MIN** key twice.

2. Press the **DUAL MODE** key once.

3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key once (90 W).

4. Press **CONVECTION** key three times (200° C).

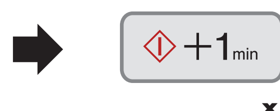




5. Start cooking.



Check the display

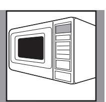






NOTE: After cooking and opening the door, the display may show “NOW COOLING”.





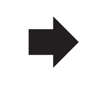
Example 2:
Suppose you want to cook for 20 minutes on DUAL 2, using 90 W microwave power and TOP GRILL.

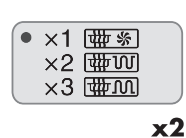
1. Enter the desired cooking time by pressing the **10 MIN** key twice.

2. Press **DUAL MODE** key twice.

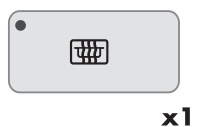
3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key once (90 W).

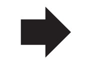












4. Start cooking.





Check the display



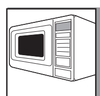
NOTE: After cooking and opening the door, the display may show "NOW COOLING".



WARNING: The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.







OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

1. MULTIPLE SEQUENCE COOKING.
A sequence of 4 stages (maximum) can be programmed which may combine the **MICROWAVE, GRILL**, **DUAL** or **CONVECTION** modes.

EXAMPLES OF SEQUENCE COOKING:

1. Micro or Preheat + Micro + Micro + Dual or Convection or Grill or Micro

2. Micro or Preheat + Dual or Convection or Grill or Micro + Dual or Convection or Grill or Micro

3. Dual or Convection or Grill or Micro + Micro + Dual or Convection or Grill or Micro

Example:
Stage 1: 10 minutes at 450 W power
Stage 2: 5 minutes Dual 2 at 90 W
Stage 3: 20 minutes using the TOP GRILL.

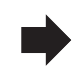
STAGE 1

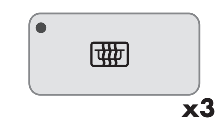
1. Enter the desired cooking time (10 minutes) by pressing the **10 MIN** key once.

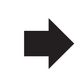
2. Select 450 W microwave power by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key three times.











STAGE 2

3. Enter the desired cooking time (5 minutes) by pressing the **1 MIN** key five times.

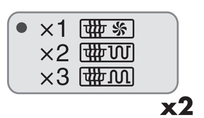
4. Select DUAL MODE 2 only, by pressing the **DUAL MODE** key twice.

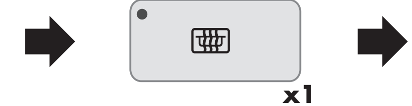
5. Select 90 W low power by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key once.











STAGE 3

6. Enter the desired cooking time (20 minutes) by pressing the **10 MIN** key twice.

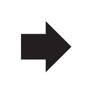
7. Select TOP GRILL by pressing the **GRILL MODE** key once.

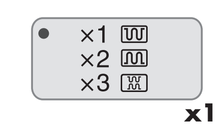
8. Start to cook by pressing the **START/+1min** key.

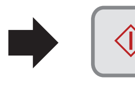
Check the display

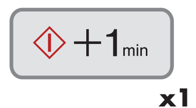












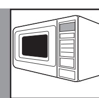






OM_R_85ST_AA_EN.indd Sec1:12 8/24/09 5:42:27 PM





2. LESS / MORE keys.

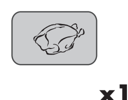
The **LESS** (▼) and **MORE** (▲) keys allow you to easily decrease or increase programmed setting times, (for a less well or more well cooked result), used for AUTOMATIC operations or when cooking is underway.

a) Changing the pre-programmed time setting.

Example:

Suppose you want to cook 0,9 kg Roast chicken using the **AUTOMATIC** and **MORE** (▲) keys.

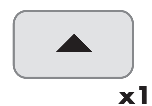
1. Choose the AUTOMATIC menu for Roast chicken by pressing the **AUTOMATIC** key once.



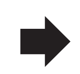
x1



2. Choose the desired result (well cooked) by pressing the **MORE** key once within 2 seconds.



x1



3. The oven will start to cook automatically.



NOTES:

To cancel **LESS** or **MORE** press the same key again.
To change **MORE** to **LESS** simply press the **LESS** (▼) key.
To change **LESS** to **MORE** simply press the **MORE** (▲) key.

b) Changing the heating time while the oven is operating:-

The cooking time can be decreased or increased in 1 minute steps each time the **LESS** (▼) and **MORE** (▲) keys are pressed.

3. +1 min function

The **+1min** function allows you to operate the following functions:



x1

a) Direct Start

You can start to cook directly on full microwave power (900 W) and in 1 minute steps by pressing the **START/+1min** key.

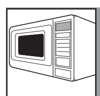
NOTE: To avoid children's misuse, the **START/+1min** key can be used only within 2 minutes after a preceding operation, i.e., closing the door or pressing the **STOP** key.

b) Extending the cooking time.

You can extend the cooking time in multiples of 1 minute, by pressing the **START/+1min** key, during the cooking process.

ENGLISH





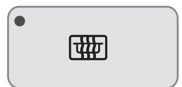
OTHER CONVENIENT FUNCTIONS

4. TO CHECK SETTINGS WHILE THE OVEN IS OPERATING

You can check the power level, oven temperature, the programmed and actual oven temperatures ie: when pre-heating.

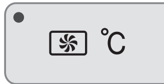
TO CHECK THE POWER LEVEL:
To check the microwave power level during cooking press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key.
The oven continues to count down, although the display shows the power level.

As long as your finger is pressing the key, the power level will be displayed.



TO CHECK THE CONVECTION TEMPERATURE:
To check the convection temperature during cooking press the **CONVECTION** key.
When the oven is preheating, you can check the actual oven temperature.

As long as your finger is pressing the key, the convection temperature in ° C will be displayed.





5. KITCHEN TIMER FUNCTION

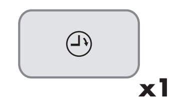
You can use the timer for timing where microwave cooking is not involved for example, to time boiled eggs cooked on a conventional hob.

Example:
To set the timer for 5 minutes.

1. Open and Close the door to activate **KITCHEN TIMER** key.



2. Press the **KITCHEN TIMER** key once.



x1



3. Press the **1 MIN** key five times.



x5

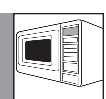


4. Press the xx **(START)** key to start the timer.

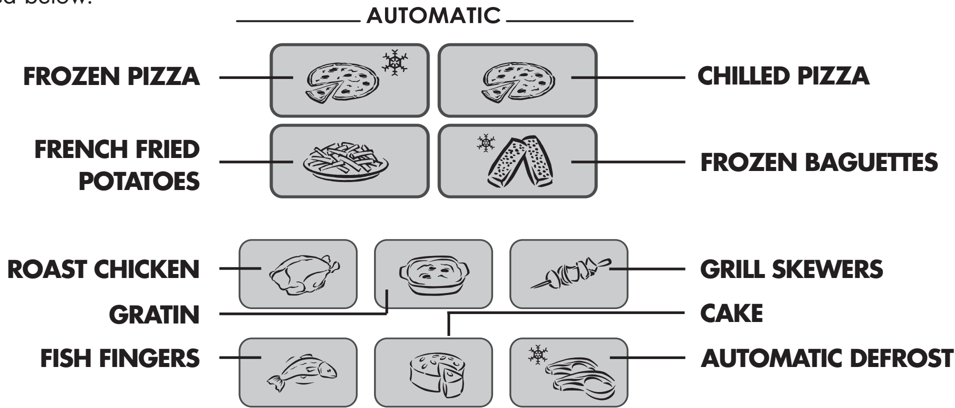




AUTOMATIC OPERATION



The **AUTOMATIC** keys automatically work out the correct cooking mode and cooking time of the foods illustrated below.



What you need to know when using the **AUTOMATIC** keys:

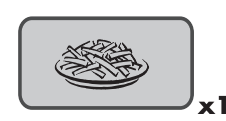
1. Input the menu by pressing the desired key. The **AUTOMATIC** keys can only be input within 2 minutes after cooking completion, closing the door or pressing the **STOP** key.
2. To increase the weight press the selected key until the desired weight is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
   For food weighing more or less than the weights/quantities given in the cooking charts (see cookery book section) cook using manual operation.
3. The programmed cooking times are average times. If you want to alter the cooking times of **AUTOMATIC** programmes, use the **LESS** (▼) or **MORE** (▲) keys.
   For best results use the cooking chart instructions (see cookery book section).
4. The oven will start to cook instantly after the weight has been input.

WARNING:	**The oven cavity, door, outer cabinet, turntable, racks, dishes and especially the bottom grill will become very hot, always use thick oven gloves when removing the food or turntable from the oven to prevent burns.**

NOTE:
When manipulation is required (eg: to turn food over) the oven will stop and the audible signal will sound, the display will show the necessary action. To continue cooking, press the **START/+1min** key. The final temperature of the food will vary according to its initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking time. Always refer to the cooking charts given in the cookery book section.

Example: Suppose you want to cook 200 g of French Fried Potatoes.

Choose the menu and quantity by pressing the **FRENCH FRIED POTATOES** key once.





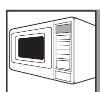
The oven will instantly begin to cook.











AUTOMATIC COOKING CHART

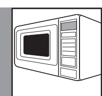
KEY	MENU	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
	Frozen Pizza "Stone oven" Pizza (thin base, pre-baked)	0,15 - 0,60 kg (50 g) (Initial temp. -18° C) Directly on the turntable	• Remove the ready prepared frozen pizza from the packaging and place on the turntable. For thick base pizza, press the **MORE** (▲) key. • After cooking, place on a plate for serving.
	Chilled Pizza	0,15 - 0,45 kg (50 g) (Initial temp. 5° C) Directly on the turntable	• Remove the ready prepared chilled pizza from the packaging and place on the turntable. • After cooking, place on a plate for serving.
	French fried Potatoes (recommended for conventional ovens) e.g Thin and thick type	0,20 - 0,40 kg (50 g) (Initial temp. -18° C) Directly on the turntable	• Remove the deep frozen French fried potatoes from the packaging and place in one layer on the turntable. • For thick French fried potatoes, use the **MORE** (▲) key. • After cooking, place on a plate for serving.
	Frozen Baguettes e.g. Baguettes with Pizza topping	0,15 - 0,50 kg (50 g) (initial temp -18° C) Directly on the turntable	• Remove the deep frozen baguettes from the packaging and place on the turntable. • After cooking, place on a plate for serving.
	Roast Chicken Ingredients for 1,2 kg roast chicken: Salt and Pepper, 1 tsp sweet paprika, 2 tbsp oil	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Initial temp. 5° C) Low rack	• Mix the ingredients and spread on the chicken. • Pierce the skin of the chicken. • Put chicken breast side down on the low rack. • When the au dible signals sound, turn the chicken over. • After cooking, leave for approx. 3 minutes in the oven, remove and put on a plate for serving.
	Gratin See recipes on page GB-41-42.	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (initial temp 20° C) Gratin dish Low rack	• Prepare the gratin. • Place the gratin on the low rack. • After cooking, let the food stand, wrapped in aluminium foil, for approx. 5 minutes. * Indicates the total weight of all ingredients.







AUTOMATIC COOKING CHART

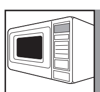


KEY	MENU	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
	Grill skewers See recipe on page GB-37	0,2 - 0,8 kg (100 g) (Initial temp. 5° C) High rack	• Prepare the grill skewers. • Place on the high rack and cook. • When the audible signal sounds turn over. • After cooking, place on a plate for serving.
	Fish Fingers	0,20 - 0,50 kg (50 g) (Initial temp. -18° C) Directly on the turntable	• Remove the deep frozen fish fingers from the packaging and place on the turntable. • After cooking, place on a plate for serving.
	Cake See recipes on pages GB-46-49	0,5 - 1,5 kg (100 g) (Initial temp. 20° C) Cake tin Low rack Saucer	• Prepare the cake. • Place the cake tin on the low rack and put a saucer between the low rack and the tin. • After cooking, remove and stand for approx. 10 minutes.




ENGLISH



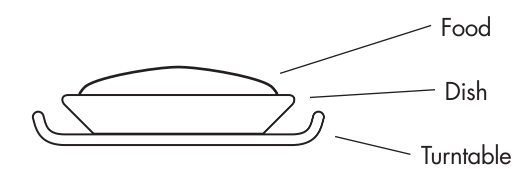


AUTOMATIC DEFROST CHART

KEY	MENU	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
	Automatic Defrost: Steaks, Chops	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Initial temp. -18° C) (See note below) Plate	• Place the food in a single layer on a plate in the centre of the turntable. If portions are frozen together, try to seperate before defrosting. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over, rearrange and separate. Shield the thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 10 - 30 minutes, until thoroughly defrosted.

NOTE: Automatic Defrost

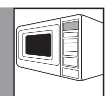
1 Steaks and Chops should be frozen in one layer.
2 After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
3 Arrange the food in the oven as shown below:











CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

Before cleaning, make sure the oven cavity, door, oven cabinet and accessories are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS - Keep the oven clean, or the oven could lead to a deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Oven controls

Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.



Oven Interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire, and cause arcing. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the convection and grill, refer to "Heating without food" on page GB-6. Remaining food or fat splashed can cause smoke or bad smell.

Accessories

The accessories should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. They are dishwasher safe.

Door

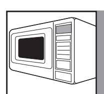
To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and adjacent parts with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

NOTE: Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.



ENGLISH





SERVICE CALL CHECK

PLEASE CHECK THE FOLLOWING BEFORE CALLING FOR SERVICE:

1. Power Supply:
Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet.
Check the line fuse/circuit breaker is functioning properly.

2. When the door is opened, does the oven lamp light? YES ________ NO ________

3. Place a cup of water (approx. 150 ml) in the oven and close the door securely.
Set the cooking mode to microwave cooking mode.
Programme the oven for one minute on full power (900 W) and start the oven.
Does the oven lamp light? YES ________ NO ________
Does the turntable rotate? YES ________ NO ________
NOTE: The turntable turns in either direction.
Does the ventilation work? YES ________ NO ________
(Place your hand over the ventilation openings and check for air flow.)
After 1 minute does the signal sound? YES ________ NO ________
Does the cooking in progress indicator go off? YES ________ NO ________
Is the cup of water warm after the above operation? YES ________ NO ________

4. Set the GRILL cooking mode using the top grill and bottom grill for 3 minutes.
After 3 minutes do both GRILL heating elements become red? YES ________ NO ________

5. Set the CONVECTION cooking mode for 3 minutes on 180° C.
Is the inside of the oven hot after 3 minutes? YES ________ NO ________

If you answer "NO" to any of the above questions, call a Service Technician appointed by SHARP and report the results of your check. See inside back cover for details of address.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power plug is properly connected, the energy save mode should carry on. To release it, open and then close the oven door. See page GB-4.



NOTES:

1. If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced and the grill heating elements will begin to light on and off.)

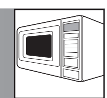
Cooking mode		Standard time
Microwave 900 W cooking		20 min.
Grill cooking		
TOP GRILL		15 min.
BOTTOM GRILL		15 min.
TOP and BOTTOM GRILL		Top grill - 6 min. Bottom grill - 6 min.
Dual 2	Microwave 900 W	Micro - 20 min. Top grill - 15 min.
	Microwave 90 - 630 W	Top grill - 15 min.
Dual 3	Microwave 900 W	Micro - 20 min. Bottom grill - 15 min.
	Microwave 90 - 630 W	Bottom grill - 15 min.

2. After the **GRILL**, **DUAL**, **CONVECTION** and **AUTOMATIC** (except Automatic Defrost) and opening the door, the cooling fan will run until the oven has cooled down. Also, when you press the **STOP** key and open the door during the **GRILL**, **DUAL**, **CONVECTION** and **AUTOMATIC** (except Automatic Defrost), the cooling fan will run; you may, therefore, feel air blowing from the ventilation openings.

3. If the display shows messages for "DEMO MODE", or the time in the display is counting down very rapidly, the oven may be set in the demo mode. To cancel the demo mode, unplug the oven from the wall outlet and replug.



WAS SIND MIKROWELLEN?



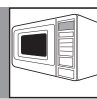
Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen, elektromagnetische Wellen.
Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wasser-moleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, dass die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.
Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, dass die Mikrowellen von allen Seiten direkt in das Gargut eindringen. Die Energie wird optimal ausgenutzt. Im Vergleich dazu gelangt die Energie beim Kochen mit dem Elektroherd über Umwege von der Herdplatte an den Kochtopf und dann erst zum Lebensmittel. Auf diesem Umweg geht viel Energie verloren.

EIGENSCHAFTEN DER MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt.

Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.
Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heiße bzw. übergarte Bereiche bei unregelmäßigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.

DAS KANN IHR NEUES KOMBI-MIKROWELLENGERÄT





MIKROWELLENBETRIEB

Sie können in Ihrem neuen Kombi-Mikrowellen-gerät durch Einsatz des Mikrowellenbetriebes zum Beispiel Tellergerichte oder Getränke schnell erhitzen oder in kürzester Zeit Butter oder Schokolade schmelzen.
Für das Auftauen von Lebensmitteln ist die Mikrowelle ebenfalls hervorragend geeignet.
In vielen Fällen ist es jedoch vorteilhaft, Mikrowelle mit Heißluft oder Grill zu kombinieren (Kombibetrieb). Dann können Sie sowohl in kürzester Zeit garen als auch gleichzeitig bräunen. Im Vergleich zum konventionellen Braten ist die Garzeit in der Regel erheblich kürzer.

KOMBIBETRIEB (MIKROWELLENBETRIEB MIT HEISSLUFT ODER GRILL)

Durch die Kombination zweier Betriebsarten
werden die Vorteile Ihres Gerätes sinnvoll miteinander kombiniert.
Sie haben die Möglichkeit zu wählen zwischen

- Mikrowelle + Heißluft (ideal für Braten, Geflügel, Aufläufe, Brot und Kuchen) und
- Mikrowelle + Grill (ideal für Pizzen, Snacks, Kurzgebratenes, Braten, Geflügel, Hähnchenschenkel, Grillspieße, Käsetoasts und zum Gratinieren).

Durch den Einsatz des Kombibetriebs können Sie gleichzeitig garen und bräunen.
Der Vorteil liegt darin, dass die Heißluft oder die Hitze des Grills die Poren der Gargutrandschichten schnell versiegelt. Die Mikrowellen sorgen für eine kurze schonende Garzeit. Das Lebensmittel bleibt innen saftig und wird außen knusprig.

HEISSLUFTBETRIEB

Sie können die Heißluft auch ohne Mikrowellenbetrieb einsetzen. Die Ergebnisse entsprechen denen eines konventionellen Backofens.

GRILLBETRIEB

Ihr Gerät ist mit einem Quarzgrill an der Garraumdecke ausgestattet. Er kann wie jeder konventionelle Grill ohne Mikrowellenbetrieb benutzt werden. Sie können Gerichte schnell überbacken oder grillen.
Zusätzlich verfügt Ihr Gerät über einen zweiten Grill unter dem Drehteller. Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.









DAS GEEIGNETE GESCHIRR

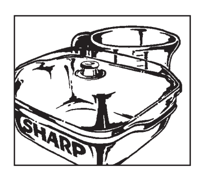
DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB

GLAS UND GLAS-KERAMIK



Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvor-gang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).

KERAMIK

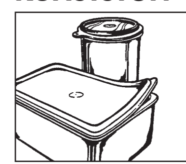


ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muss glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch. Siehe Seite D-26.

PORZELLAN

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

KUNSTSTOFF

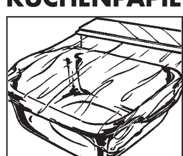


Hitzebeständiges, mikrowellen-geeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

PAPIER-GESCHIRR

Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

KÜCHENPAPIER

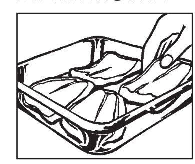


kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer aufgefangen.

MIKROWELLENFOLIE

oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Ang aben des Herstellers.

BRATBEUTEL

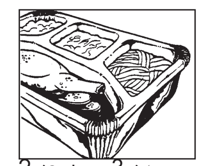


können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutel-folie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

METALL



sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können. Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen).



Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden. Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens $^{2}/3$ bis $^{3}/4$ mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen.

Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muss ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

KEIN GESCHIRR MIT METALLAUFLAGE,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben,Bändern oder Griffen verwenden.



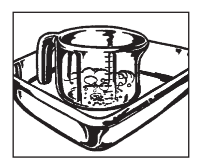




DAS GEEIGNETE GESCHIRR



GESCHIRR-EIGNUNGSTEST



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 900 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN KOMBIBETRIEB

Im allgemeinen ist hitzebeständiges Mikrowellengeschirr z.B. aus Porzellan, Keramik oder Glas auch für den Kombibetrieb (Mikrowelle und Heißluft, Mikrowelle und Grill) geeignet. Beachten Sie jedoch, daß das Geschirr durch Heißluft oder Grill sehr heiß wird. Kunststoffgeschirr und -folie sind für den Kombibetrieb nicht geeignet.

Verwenden Sie kein Küchen- oder Backpapier. Es könnte überhitzen und sich entzünden.

METALL

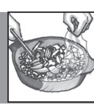
sollte in der Regel nicht verwendet werden. Außnahmen sind beschichtete Backformen, durch die auch die Randschichten der Speisen, wie z.B. Brot, Kuchen und pikante Kuchen gut gebräunt

werden. Beachten Sie die Hinweise für das geeignete Geschirr im Mikrowellenbetrieb. Falls es zur Funkenbildung kommt, ein wärmefestes Isoliermaterial, z.B. einen kleinen Porzellanteller zwischen der Metallform und dem Rost bzw. Drehteller stellen. Beim Auftreten von Funkenbildung diese Materialien für das Garen im KOMBIBETRIEB nicht mehr verwenden.

DAS GEEIGNETE GESCHIRR FÜR DEN HEISSLUFT-UND GRILLBETRIEB

Für das Garen mit Heißluft oder Grill ohne Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr benutzen, das auch für jeden konventionellen Backofen oder Grill geeignet ist.

TIPPS UND TECHNIKEN







BEVOR SIE BEGINNEN ...

Um Ihnen den Umgang mit der Mikrowelle so einfach wie möglich zu machen, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise und Tipps nachfolgend zusammengestellt: Starten Sie Ihr Gerät nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

EINSTELLUNG DER ZEITEN

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Kochbuch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

AUSGANGSTEMPERATUR

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte.

Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ca. 5°C, Raumtemperatur ca. 20°C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18°C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

Popcorn nur in speziellen mikrowellengeeigneten Popcorn-Behältern zubereiten. Richten Sie sich genau nach den Angaben des Herstellers. Keine normalen Papierbehälter oder Glasgeschirr verwenden.

Eier nicht in der Schale kochen. In der Schale baut sich Druck auf, der zum Explodieren des Eies führen könnte. Das Eigelb vor dem Garen anstechen.

Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Mikrowellengerät erhitzen. Die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden. Das Öl könnte plötzlich aus dem Gefäß spritzen.

Keine geschlossenen Gefäße, wie Gläser oder Dosen, erhitzen. Durch den entstehenden Druck könnten die Gefäße zerspringen. (Ausnahme: Einkochen).





ALLE ANGEGEBENEN ZEITEN...
in diesem Kochbuch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

SALZ, GEWÜRZE UND KRÄUTER
In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

GARPROBEN:
Der Garzustand von Speisen kann wie bei konventioneller Zubereitung getestet werden:

- Speisenthermometer: Jede Speise hat bei Abschluss des Erhitzungs- oder Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur. Mit einem Speisenthermometer können Sie feststellen, ob die Speise heiß genug bzw. gegart ist.
- Gabel: Fisch können Sie mit einer Gabel prüfen. Wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist und sich leicht von den Gräten löst, ist es gar. Ist es übergart, wird es zäh und trocken.
- Holzstäbchen: Kuchen und Brot können durch Einstechen eines Holzstäbchens getestet werden. Wenn das Stäbchen nach dem Herausziehen sauber und trocken bleibt, ist die Speise gar.



GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER
Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur können Sie mit einem Speisenthermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

TABELLE: GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende de Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc)	65-75°C	
Milch erhitzen	60-65°C	
Suppen erhitzen	75-80°C	
Eintöpfe erhitzen	75-80°C	85-90°C
Geflügel	80-85°C	
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70°C	70-75°C
Durchgebraten	75-80°C	80-85°C
Roastbeef		
Leicht angebraten (rare)	50-55°C	55-60°C
Halb durchgebraten (medium)	60-65°C	65-70°C
Gut durchgebraten (welldone)	75-80°C	80-85°C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85°C	80-85°C



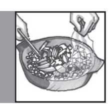
WASSERZUGABE
Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

LEBENSMITTEL MIT HAUT ODER SCHALE
wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, Äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne dass die Haut oder Schale platzt.

FETTE SPEISEN
Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

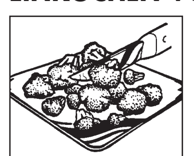
BLANCHIEREN VON GEMÜSE
Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.
Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern.





250 g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

EINKOCHEN VON OBST UND GEMÜSE

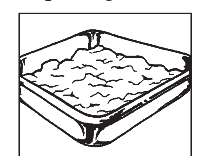


Das Einkochen in der Mikrowelle ist schnell und einfach. Im Handel gibt es speziell für die Mikrowelle geeignete Einmachgläser, Gummiringe und passende Einmachklammern aus Kunststoff. Die Hersteller geben genaue Anwendungshinweise.

KLEINE UND GROSSE MENGEN

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. Das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große.
Als Faustregel gilt:
DOPPELTE MENGE=FAST DOPPELTE ZEIT
HALBE MENGE=HALBE ZEIT

HOHE UND FLACHE GEFÄSSE

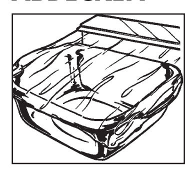


Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. Bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

RUNDE UND OVALE GEFÄSSE

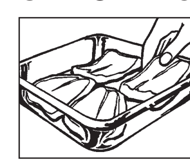
In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

ABDECKEN



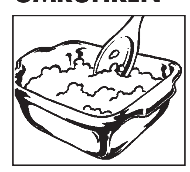
Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

UNREGELMÄSSIGE TEILE



mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach außen legen.
Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Außenseiten mehr Mikrowellenenergie, so dass die Lebensmittel gleichmäßig garen.

UMRÜHREN



Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äußeren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmäßig erhitzt.

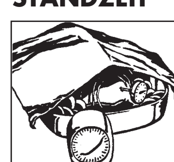
ANORDNUNG

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so dass die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

WENDEN

Mittelgroße Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Große Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellen-energie erhält und austrocken könnte, falls nicht gewendet wird.

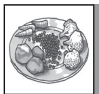
STANDZEIT



Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturausgleich stattfindet und sichdie Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

ENGLISH





ERHITZEN

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäß stellen.
- Größere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so dass sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20°C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so dass sich die Temperatur gleichmäßig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.



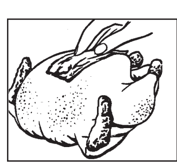
AUFTAUEN



Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tipps.
Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

VERPACKUNGEN UND BEHÄLTER
Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ca. -40°C) als auch hitzebeständig (bis ca. 220°C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

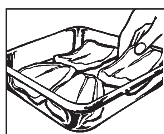
ABDECKEN



Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, dass dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

DIE MIKROWELLENLEISTUNG...
eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.

WENDEN/UMRÜHREN



Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

KLEINERE MENGEN...
tauen gleichmäßiger und schneller auf als große. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

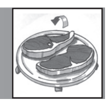
EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL,
wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, dass die äußeren Bereiche bereits zu heiß werden, während die inneren noch gefroren sind.

DIE STANDZEIT...
nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.





AUFTAUEN UND GAREN



Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele (Siehe Seite GB-29). Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln.

Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der Regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

GAREN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLüGEL



- Achten Sie beim Einkauf darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnenarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so dass sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ca. 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so dass beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

GAREN VON FRISCHEM GEMüSE



- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, dass die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle (Siehe Seite GB-30).
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ca. 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangs- temperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.







ZEICHENERKLÄRUNG

MIKROWELLENLEISTUNG 

Ihr Mikrowellengerät hat 900 W und 5 Leistungs-stufen. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in diesem Kochbuch orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

100 % Leistung = 900 Watt
wird zum schnellen Garen oder Erhitzen benutzt, z.B. für Tellergerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch etc.
70 % Leistung = 630 Watt
Für längere Garvorgänge von kompakten Speisen, wie z.B. Braten, oder empfindliche Speisen, wie z.B. Käsesaucen, die Mikrowellenleistung reduzieren. Bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über und Fleisch gart gleichmäßig, ohne an den Seiten zu übergaren.
50 % Leistung = 450 Watt
Für kompakte Speisen, die auf herkömmliche Weise eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rindfleischgerichte, empfiehlt es sich, die Leistung zu reduzieren und die Garzeit etwas zu verlängern.
So wird das Fleisch zarter.
30 % Leistung = 270 Watt
Zum Auftauen eine niedrige Leistungsstufe wählen. Das gewährleistet, dass die Speise geichmäßig auftaut. Diese Stufe ist außerdem ideal zum Garziehen von Reis, Nudeln und Klößen.
10 % Leistung = 90 Watt
Zum schonenden Auftauen, z.B. von Sahnetorten, sollten Sie die niedrigste Leistungsstufe wählen.
0 % Leistung = 0 Watt

W = WATT



Symbol Erklärung

Grill oben
Vielseitig einzusetzen zum Überbacken und Grillen von Fleisch, Geflügel und Fisch

Grill unten
Diese Betriebsart kann eingesetzt werden um Lebensmittel von unten zu bräunen.

Grillbetrieb oben und unten
Gleichzeitiger Betrieb von dem Grill oben und unten. Besonders gut eignet sich diese Kombination z.B. für überbackene Toasts, Quiches und Hamburger.

Heißluftbetrieb
Sie können bei dieser Betriebsart zwischen 10 Heißluftstufen (40°C - 250°C) wählen.

Kombibetrieb: Mikrowelle und Heißluft
In dieser Betriebsart können Sie verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit einer gewünschten Heißlufttemperatur (40°C - 250°C) kombinieren.
Die Mikrowellenleistung im Kombibetrieb ist auf 50 % begrenzt.

Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill oben

Kombibetrieb: Mikrowelle und Grill unten
In diesen beiden Betriebsarten können verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen mit dem Grill oben oder dem Grill unten kombiniert werden.





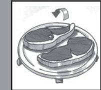


TABELLE: AUFTAUEN MIT MIKROWELLE

Lebensmittel	Menge -g-	Watt-leistung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Würstchen	300	270 W	3-5	nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Krabben	300	270 W	6-8	nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile abnehmen	5
Brot in Scheiben	250	270 W	2-3	Scheiben nebeneinander legen, nur antauen	5
Brot, ganz	1000	270 W	8-10	nach der halben Auftauzeit wenden	15
Kuchen, 1 Stück	150	270 W	1-3		5
Butter	250	270 W	2-3	nur antauen	15
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	270 W	2-4	gleichmäßig nebeneinander legen, nach der halben Auftauzeit wenden	5

Zum Auftauen von Koteletts und Steaks bitte das Automatikprogramm zum Auftauen benutzen.



TABELLE: AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein-stellung	Watt-leistung	Garzeit -Min-	Wasserzu-gabe	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	400		900 W	10-12	-	abdecken	1-2
Forelle, 1 Stück	250		900 W	6-8	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400		900 W	8-10	-	abdecken, nach 5 Minuten umrühren	2
Gemüse	300		900 W	7-9	5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Gemüse	450		900 W	9-11	5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Kräuterbrot,	175		630 W	ca. 3		auf den Drehteller legen	3-4
				ca. 2			
Aufbackbrötchen,	80		900 W	1/2		auf den Drehteller legen,	
4 Stück			180°C	8-10		antauen und aufbacken	









TABELLEN

TABELLE: ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Watt-leistung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Getränke, 1 Tasse	150	900 W	ca. 1	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	900 W	3-5	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf, Suppe	200	900 W	1-3	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Beilagen	200	900 W	ca. 2	mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe [1]	200	900 W	2-3	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken,
Würstchen, 2 Stück	180	450 W	2-2 1/2	die Haut mehrmals einstechen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	1/2 -1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen [1]	50	900 W	ca. 1/2	Abdecken
Schokolade schmelzen	100	450 W	ca. 3	zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10	450 W	1/2 -1	in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren

[1] ab Kühlschranktemperatur.

TABELLE: GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE





Lebensmittel	Menge -g-	Watt-leistung	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Wassermenge -EL-
Gemüse (z.B. Blumenkohl, Porree, Fenchel, Brokkoli, Paprika, Zucchini)	300	900 W	5-7	wie üblich vorbereiten, abdecken zwischendurch umrühren	5
	500	900 W	8-10		5



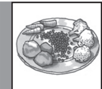


TABELLE: GAREN, GRILLEN, GRATINIEREN

Gericht	Menge -g-	Ein-stellung	Watt-leistung	Garzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Schweine-braten	500		450 W/ 160°C	10-11 (*) 7-8	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Schweine-braten	1000		450 W/ 160°C	20-23 (*) 14-17	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Schweine-braten	1500		450 W/ 160°C	30-33 (*) 23-25	Nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Roastbeef medium	1000		630 W 630 W 630 W	5-8 7-10 (*) 2-5	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Roastbeef medium	1500		630 W 630 W 630 W	12-14 12-14 (*) 4-5	Nach Geschmack würzen, mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach (*) wenden	10
Hackbraten	700		450 W 450 W	20-23 6-9	Hackfleischteig (halb Schwein/halb Rind) zubereiten, in eine Auflaufform legen und auf dem Drehteller garen	10
Hähnchen	1200				mit dem Automatikprogramm für Brathähnchen zubereiten	3
Hähnchen-schenkel	200		270 W 270 W	4-6 (*) 3-4	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden	3
Hähnchen-schenkel	600		450 W 450 W	7-9 (*) 2-3 5-6	Nach Geschmack würzen und mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen nach (*) wenden	3
Forelle	250		90 W 90 W	5-7 (*) 3-5	Waschen, mit Zitronensaft beträufeln, von innen und außen salzen, mit geschmolzener Butter bestreichen, in Mehl wälzen, auf den hohen Rost legen, nach (*) wenden	3
Rumpsteak	200			8-11(*) 6-8	Auf den hohen Rost legen, nach(*) wenden	-
Grillwürste 5 Stück	400			9-11(*) 6-7	Auf den hohen Rost legen, nach(*) wenden	-
Gratinieren von Aufläufen u.a.				10-12	Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen	-
Käsetoast	1 4		450 W 450 W	1/2 5-6 1 5-7	Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen. Diesen in der Mitte einstechen und auf den hohen Rost legen.	-




ENGLISH





REZEPTE

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

● für den Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:
Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Kochbuch.
Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.
Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.
Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

● für den Kombibetrieb

Im allgemeinen gelten die gleichen Regeln wie für den Mikrowellenbetrieb. Zusätzlich sollten Sie folgende Hinweise beachten:



1. Orientieren Sie sich bei der Wahl der Heißluft-temperatur an den entsprechenden Rezepten in diesem Kochbuch. Bei langen Garzeiten die Temperatur nicht zu hoch wählen, da die Speise sonst außen zu schnell bräunt, während sie innen noch nicht gar ist.
2. Die Mikrowellenleistung sollte auf die Art des Lebensmittels und die Garzeit abgestimmt werden. Richten Sie sich nach den Rezepten in diesem Kochbuch.
3. Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten: Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.
4. Für das Garen im Kombibetrieb oder nur mit Heißluft wird in der Regel der niedrige Rost eingesetzt. Für das Grillen benutzen Sie den hohen Rost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel und Aufläufe werden auch auf dem niedrigen Rost gegrillt).



DER UMGANG MIT DEN REZEPTEN

- Alle Rezepte in diesem Kochbuch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.
- Empfehlungen für das geeignete Geschirr und die Gesamtgarzeit finden Sie jeweils am Anfang der Rezepte.
- Es wird in der Regel von verzehrsfertigen Mengen ausgegangen, außer wenn speziell etwas anderes angegeben ist.
- Die in den Rezepten angegebenen Eier haben ein Gewicht von ca. 55 g (Gewichtsklasse M).

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Esslöffel	g = Gramm	Pck = Päckchen
TL = Teelöffel	l = Liter	Sec = Sekunden
Ta = Tasse	ml = Milliliter	TK = Tiefkühlprodukt
Min = Minuten	cm = Zentimeter	F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse
kg = Kilogramm	Durchm = Durchmesser	





Suppen und Vorspeisen

Frankreich

Zwiebelsuppe

Soupe à l'oignon et au fromage

Gesamtgarzeit: ca. 15-17 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Suppentassen (à 200 ml)

Zutaten

1	EL	*Butter oder Margarine*
2		*Zwiebeln (100 g), in Scheiben*
800	ml	*Fleischbrühe*
		Salz, Pfeffer
2		*Toastscheiben*
4	EL	*geriebener Käse (40 g)*

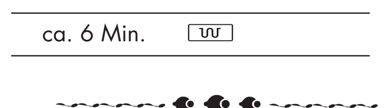
Zubereitung

1. Die Butter in der Schüssel verteilen. Die Zwiebelscheiben, die Fleischbrühe und die Gewürze dazugeben und abgedeckt garen.



9-11 Min. 900 W

2. Die Toastscheiben toasten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergießen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Tassen auf den hohen Rost stellen und die Suppe gratinieren.



ca. 6 Min.

Schweden

Krebssuppe

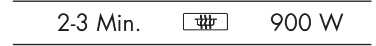
Gesamtgarzeit: ca. 11-15 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
50	g	*Möhren, in Scheiben*
3	EL	*Butter oder Margarine (30 g)*
500	ml	*Fleischbrühe*
100	ml	*Weißwein & 100 ml Madeira*
200	g	*Krebsfleisch aus der Dose*
1/2		*Lorbeerblatt*
3		*weiße Pfefferkörner*
		Thymian
3	EL	*Mehl (30 g)*
100	ml	*Sahne*

Zubereitung

1. Das Gemüse mit dem Fett (2 EL) in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.



2-3 Min. 900 W

2. Die Fleischbrühe, den Wein, den Madeira sowie das Krebsfleisch und die Gewürze zum Gemüse geben. Abdecken und garen.

7-9 Min. 450 W

3. Das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner aus der Suppe nehmen. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und zur Suppe geben. Die Sahne zufügen, verrühren und nochmals erhitzen.

2-3 Min. 900 W

4. Die Suppe umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Butter (1 EL) zugeben.



Schweiz

Bündner Gerstensuppe

Gesamtgarzeit: ca. 27-34 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 l Inhalt)

Zutaten

2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
1-2		*Möhren (130 g), in Scheiben*
15	g	*Sellerie, gewürfelt*
1		*Porreestange (130 g), in Ringen*
3		*Weißkohlblätter (100 g), in Streifen*
200	g	*Kalbsknochen*
50	g	*durchwachsener Schinkenspeck, in Streifen*
		Pfeffer
50	g	*Gerstenkörner*
700	ml	*Fleischbrühe*
4		*Wiener Würstchen (300 g)*

Zubereitung

1. Die Butter und die Zwiebelwürfel in die Schüssel geben und abgedeckt dünsten.

ca. 1-2 Min. 900 W

2. Das Gemüse in die Schüssel geben. Die Knochen, die Schinkenspeckstreifen und die Gerste zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Pfeffer würzen und abgedeckt garen.

1. 9-11 Min. 900 W

2. 17-21 Min. 450 W

3. Die Würstchen kleinschneiden und die letzten 5 Minuten darin erhitzen.
4. Die Suppe nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Knochen vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.



ENGLISH









Suppen und Vorspeisen

Deutschland

Champignontoast

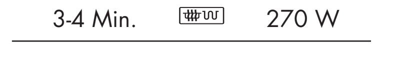
Gesamtgarzeit: ca. 3-4 Minuten
Geschirr: Hoher Rost

Zutaten

2	TL	*Butter oder Margarine*
2		*Knoblauchzehen, zerdrückt*
		Salz
4		*Toastscheiben*
75	g	*Champignons, in Scheiben*
		Salz
		Pfeffer
75	g	*geriebenen Käse*
4	TL	*Petersilie, fein gehackt*
		Paprika, edelsüß

Zubereitung

1. Die Butter, den Knoblauch und das Salz verrühren.
2. Die Toastscheiben toasten und mit der Knoblauchbutter bestreichen. Mit den Champignons belegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Den Käse mit der Petersilie mischen und auf die Champignons geben. Mit Paprika bestreuen.
4. Toasts auf den hohen Rost legen und gratinieren.



3-4 Min.		270 W

Spanien

Champignons mit Rosmarin

Champiñones rellenos al romero

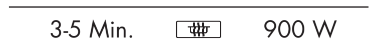
Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache runde Auflaufform
(Durchm. ca. 26 cm), Mikrowellenfolie

Zutaten

8		*große Champignons (ca. 500 g), ganz*
2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
50	g	*Schinken, fein gewürfelt*
		schwarzer Pfeffer, gemahlen
		Rosmarin, gekerbelt
125	ml	*Weißwein, trocken*
125	ml	*Sahne*
2	EL	*Mehl (20 g)*

Zubereitung

1. Die Stiele aus den Champignons herausschneiden und die Stiele kleinschneiden.
2. Die Butter in die Schüssel geben und auf dem Boden verstreichen. Die Zwiebel und Schinkenwürfel und die Champignonstiele zufügen, mit Pfeffer und Rosmarin würzen, abdecken und garen.



3-5 Min.		900 W

Abkühlen lassen.

3. In der Auflaufform 100 ml Wein und die Sahne mit Mikrowellenfolie abgedeckt erhitzen.

1-3 Min.		900 W

4. Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heiße Flüssigkeit einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

ca. 1 Min.		900 W

5. Die Champignons mit der Schinkenmischung füllen, in die Sauce setzen und auf dem hohen Rost gratinieren.

4-5 Min.		630 W

Die Champignons nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.



Deutschland

Pikante Putenpfanne

(für 2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 22-27 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1,5 l Inhalt)

Zutaten

1		*Tasse Langkornreis, parboiled (120 g)*
1		*Briefchen Safranfäden*
300	g	*Putenbrust, gewürfelt*
250	ml	*Fleischbrühe*
1		*Zwiebel (50 g), in Scheiben*
1		*rote Paprikaschote (100 g), in Streifen*
1		*kleine Porreestange (100 g), in Streifen*
		Pfeffer & Paprikapulver
2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*

Zubereitung

1. Den Reis mit dem Safran mischen und mit den Fleischwürfeln in die Auflaufform geben. Die Fleischbrühe darüber gießen, abdecken und garen.

4-6 Min.		900 W

2. Das Gemüse und die Gewürze zugeben und umrühren. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen, abdecken und garen.

1. 1-2 Min.		900 W
2. 17-19 Min.		270 W

Die Putenpfanne nach dem Garen ca. 2-3 Minuten stehen lassen









Fleisch, Fisch und Geflügel

Griechenland

Auberginen mit Hackfleischfüllung

Melitsánes jemistés mé kimá

Gesamtgarzeit: ca. 17-20 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform
(ca. 32 cm lang)

Zutaten

2		*Auberginen, ohne Stiele (je ca. 250 g)*
3		*Tomaten (ca. 200 g)*
1	TL	*Olivenöl zum Einfetten der Form*
2		*Zwiebeln (100 g), gehackt*
4		*milde grüne Peperoni*
200	g	*Hackfleisch (Rind oder Lamm)*
2		*Knoblauchzehen, zerdrückt*
2	EL	*glatte Petersilie, gehackt*
		Salz & Pfeffer
		Rosenpaprika
60	g	*griech. Schafskäse, gewürfelt*

Hinweis:
Sie können die Auberginen durch Zucchini ersetzen.

Zubereitung

1. Die Auberginen längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel so herauslösen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand zurückbleibt. Die Auberginen salzen. Das Fruchtfleisch würfeln.
2. Zwei Tomaten häuten, die Stängelansätze herausschneiden und würfeln.
3. Den Boden der Schüssel mit dem Olivenöl einfetten, die Zwiebeln zugeben, abdecken und andünsten.

ca. 2 Min.		900 W

4. Die Peperoni entstielen, entkernen und in Ringe schneiden. Ein Drittel für die Garnierung aufheben. Das Hackfleisch mit den Auberginen-, Zwiebel- und Tomatenwürfeln, den Peperoniringen, den zerdrückten Knoblauchzehen und der Petersilie mischen und würzen.
5. Die Auberginenhälften trockentupfen. Die Hälfte der Hackfleischmasse einfüllen, den Schafskäse darauf verteilen, dann die restliche Füllung daraufgeben.
6. Die Auberginenhälften in die gefettete Auflaufform setzen, auf den niedrigen Rost stellen und garen.

11-13 Min.		630 W

Die Auberginenhälften mit den Peperoniringen und den Tomatenscheiben garnieren und weitergaren.

4-5 Min.		630 W

Die Auberginen nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.





Spanien

Gefüllter Schinken

Jamón relleno

Gesamtgarzeit: ca. 13-18 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)
8 kleine Holzspieße

Zutaten

150	g	*Blattspinat, entstielt*
150	g	*Speisequark, 20% F.i.Tr.*
50	g	*geriebener Emmentaler Käse*
		Pfeffer
		Paprika, edelsüß
8		*Scheiben gekochter Schinken (400 g)*
125	ml	*Wasser*
125	ml	*Sahne*
2	EL	*Mehl (20 g)*
2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1	TL	*Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*

Zubereitung

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekockten Schinkens einen Esslöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
3. Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in die Schüssel geben, abdecken und erhitzen.

2-4 Min.		900 W

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glattrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkocken und binden lassen.

ca. 1 Min.		900 W

Umrühren und abschmecken.

4. Die Röllchen in die gefettete Auflaufform geben, mit Sauce übergießen und auf dem Drehteller garen.

1. 2-4 Min.		900 W
2. 8-9 Min.		630 W

Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Hinweis:
Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Hande verwenden.









Fleisch, Fisch und Geflügel

Italien

Wachteln in Käse-Kräutersauce

Quaglie in salsa vellutata

Gesamtgarzeit: ca. 16-19 Minuten
Geschirr: Zwirnsfaden
Flache quadratische Auflaufform
(ca. 20 x 20 x 6 cm)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4	*Wachteln (600 - 800 g)*
	Salz
	Pfeffer
200 g	*durchwachsener Speck, dünne Scheiben*
1 TL	*Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*
je 1 EL	*frische Petersilie*
	Salbei
	Rosmarin
	Basilikum, fein gehackt
150 ml	*Portwein*
250 ml	*Fleischbrühe*
2 EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
2 EL	*Mehl (20 g)*
50 g	*geriebener Emmentaler Käse*

Zubereitung

1. Die Wachteln waschen und sorgfältig trockentupfen. Außen und innen salzen und pfeffern, mit Speckscheiben umwickeln und mit Zwirnsfaden festbinden.
2. Die Wachteln auf den niedrigen Rost legen und grillen.

8-10 Min.	630 W

3. Die Auflaufform einfetten und die Wachteln mit der gegrillten Seite nach unten in die Auflaufform legen. Die Kräuter fein hacken, über die Wachteln streuen und den Portwein darübergießen. Die Wachteln auf dem Drehteller weitergaren.

4-5 Min.	630 W

Die Wachteln aus dem Bratenfond nehmen und in Alufolie wickeln.

4. Für die Sauce die Fleischbrühe in der Schüssel abgedeckt erhitzen.

ca. 2 Min.	900 W

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit rühren, aufkochen lassen und garen. Zwischendurch einmal umrühren.

ca. 2 Min.	900 W

5. Den Käse in die Sauce rühren. Die Käsesauce zum Bratenfond geben, alles gut verrühren, die Wachteln in die Sauce geben und servieren.

Schweiz

Züricher Geschnetzeltes

Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

600 g	*Kalbsfilet*
1 El	*Butter oder Margarine*
1	*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
100 ml	*Weißwein*
	gewürzter Saucenbinder, dunkel, für ca. 1/2 l Sauce
300 ml	*Sahne*
1 EL	*Petersilie, gehackt*

Zubereitung

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmäßig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

6-9 Min.	900 W

3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.

3-5 Min.	900 W

4. Das Geschnetzelte abschmecken, nochmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.







Fleisch, Fisch und Geflügel

Italien

Kalbsschnitzel mit Mozzarella

Scaloppe all pizzaiola

Gesamtgarzeit: ca. 23-26 Minuten
Geschirr: Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel (ca. 25 cm lang)

Zutaten

2	*Mozzarella-Käse (à 150 g)*
400 g	*geschälte Tomaten, aus der Dose (ohne Flüssigkeit)*
4	*Kalbsschnitzel (600 g)*
20 ml	*Olivenöl*
2	*Knoblauchzehen, in Scheiben*
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	*Kapern (20 g)*
	Oregano, Salz

Zubereitung

1. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten mit dem Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren.
2. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und flachklopfen. Das Öl und die Knoblauchscheiben in der Auflaufform verteilen. Die Schnitzel hineinlegen und das Tomatenpüree darauf verteilen. Mit Pfeffer, Kapern und Oregano bestreuen und abgedeckt auf dem niedrigen Rost garen.

   15-17 Min. 630 W

   Die Fleischscheiben wenden.
3. Auf jedes Stück Fleisch einige Scheiben Mozzarella legen, salzen und offen auf dem hohen Rost grillen.



8-9 Min.

Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Hinweis:
Dazu können Sie Spaghetti und einen frischen Salat reichen.

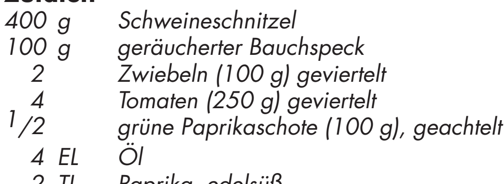


Deutschland

Bunte Fleischspieße

Gesamtgarzeit: ca. 14 Minuten
Geschirr: Hoher Rost
Vier Holzspieße (ca. 25 cm lang)

Zutaten



400 g	*Schweineschnitzel*
100 g	*geräucherter Bauchspeck*
2	*Zwiebeln (100 g) geviertelt*
4	*Tomaten (250 g) geviertelt*
1/2	*grüne Paprikaschote (100 g), geachtelt*
4 EL	*Öl*
2 TL	*Paprika, edelsüß*
	Salz
1/2 TL	*Cayennepfeffer*
1 TL	*Worcestersauce*

Zubereitung

1. Das Schnitzelfleisch und den Speck in etwa 2-3 cm große Würfel schneiden.
2. Das Fleisch und das Gemüse abwechselnd auf vier Holzspieße stecken.
3. Das Öl mit den Gewürzen verühren und die Spieße damit bestreichen. Die Spieße auf den hohen Rost legen. Mit dem Automatikgramm für Grillspieße garen.



Niederlande

Hackschüssel

Gehacktschotel

Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 g	*Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)*
3	*Zwiebeln (150 g), fein gehackt*
1	*Ei*
50 g	*Semmelbrösel*
	Salz & Pfeffer
350 ml	*Fleischbrühe*
70 g	*Tomatenmark*
2	*Kartoffeln (200 g), gewürfelt*
2	*Möhren (200 g), gewürfelt*
2 El	*Petersilie, gehackt*

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und den Semmelbröseln zu einem Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hackfleischteig in die Schüssel geben.
2. Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark mischen.
3. Die Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit auf das Hackfleisch geben, miteinander vermengen und abgedeckt garen.
   Zwischendurch einmal umrühren.

   23-27 Min. 900 W

   Die Hackschüssel nochmals umrühren, und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.











Fleisch, Fisch und Geflügel

Frankreich

Seezungenfilets

Filets de sole *(für 2 Portionen)*

Gesamtgarzeit: ca. 12-14 Minuten
Geschirr: Flache ovale, Auflaufform mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

400	*g*	*Seezungenfilets*
1		*Zitrone, unbehandelt*
2		*Tomaten (150 g)*
1	*TL*	*Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*
1	*EL*	*Pflanzenöl*
1	*EL*	*Petersilie, gehackt*
		Salz & Pfeffer
4	*El*	*Weißwein (30 ml)*
2	*EL*	*Butter oder Margarine (20 g)*

Zubereitung

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.

12-14 Min.	[Mikrowelle]	630 W

Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Min, stehen lassen.

Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.
Schweiz



Fischfilet mit Käsesauce

Gesamtgarzeit: ca. 23-27 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

4		*Fischfilets (ca. 800 g) (z.B. Egli, Flunder oder Kabeljau)*
2	*EL*	*Zitronensaft*
		Salz
1	*EL*	*Butter oder Margarine*
1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
2	*EL*	*Mehl (20 g)*
100	*ml*	*Weißwein*
1	*TL*	*Pflanzenöl zum Einfetten der Form*
100	*g*	*geriebener Emmentaler Käse*
2	*EL*	*gehackte Petersilie*

Zubereitung

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Min. stehenlassen, nochmals trockentupfen und salzen.
2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.

1-2 Min.	[Mikrowelle]	900 W

3. Das Mehl über die Zwiebeln streuen und verrühen. Den Weißwein dazugießen und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Auf den niedrigen Rost stellen und garen.

1. 14-16 Min.	[Mikrowelle]	450 W
2. 8-9 Min.	[Mikrowelle + Grill]	450 W

Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.











Fleisch, Fisch und Geflügel

Deutschland

Mandelforellen

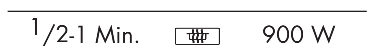
Gesamtgarzeit: ca. 11 1/2 - 15 Minuten
Geschirr: Flache ovale Auflaufform (ca. 30 cm lang)

Zutaten

4	*Forellen (à 200 - 250 g), küchenfertig*
	Saft einer Zitrone
	Salz
30 g	*Butter oder Margarine*
5 EL	*Mehl (50 g)*
1 TL	*Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*
50 g	*Mandelblättchen*

Zubereitung

1. Die Forellen waschen und trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch innen und außen salzen und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Butter schmelzen.



1/2-1 Min. 900 W

3. Den Fisch trockentupfen, mit der Butter bestreichen und im Mehl wälzen.
4. Die Form einfetten, die Forellen hineinlegen und auf dem niedrigen Rost garen.

9-11 Min. 630 W

Die Forellen wenden und die Mandeln über die Forellen streuen.

2-3 Min. 630 W

Nach Ende der Garzeit die Mandelforellen 2 Minuten stehen lassen.

Hinweis:
Dazu passen Petersilien-Kartoffeln und grüner Salat.



Frankreich

Croque Monsieur

Gesamtgarzeit: ca. 4 1/2 - 5 Minuten

Zutaten

2	*Scheiben Toast*
20 g	*Butter*
1-2	*Scheiben Scheiblettenkäse (je nach Größe des Toasts)*
1	*Scheibe gek. Schinken*
1 EL	*Crème fraîche*
ca. 30 g	*geriebener Käse*

Zubereitung

1. Die Toastscheiben mit der Butter bestreichen.
2. Den Käse und anschließend den Schinken auf eine Toastscheibe legen. Mit dem Crème fraîche bestreichen.
3. Mit der zweiten Toastscheibe belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
   Den Croque auf den Drehteller legen und garen.

1. ca. 1 1/2 - 2 Min. 270 W

2. ca. 3 Min.

Frankreich

Quiche mit Shrimps

Quiche aux crevettes

Gesamtgarzeit: 20-25 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l)

Zutaten

200 g	*Mehl*
120 g	*Butter oder Margarine*
4 EL	*kaltes Wasser*
2 EL	*Butter oder Margarine*
2	*Zwiebeln (100 g), fein gehackt*
100 g	*Schinkenspeck, fein gewürfelt*
150 g	*Shrimps ohne Schale*
2	*Eier*
100 ml	*Sauerrahm*
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	*Petersilie, gehackt*

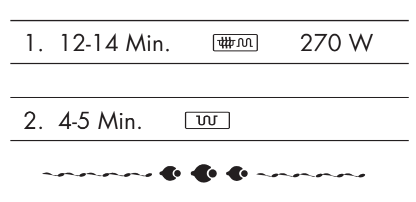
Zubereitung

1. Mehl, Butter und Wasser verkneten und 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Butter in der Schüssel verteilen. Zwiebeln, Schinkenspeck und Shrimps in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.



4-6 Min. 900 W

3. Nach dem Abkühlen die Flüssigkeit abgießen. Die Eier mit dem Sauerrahm und den Gewürzen und Kräutern verschlagen.
4. Den Teig auf etwas mehr als die Größe des Drehtellers ausrollen und darauf legen. Den überstehenden Teig als Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.
5. Die Zutaten für den Belag mischen, auf dem Boden verteilen Den Teig in der Mitte mehrmals einstechen und backen.



1. 12-14 Min. 270 W

2. 4-5 Min.









Zwischengerichte

Deutschland

Rührei mit Zwiebeln und Speck

Gesamtgarzeit: 4-5 Minuten

Zutaten

5-10 g	*Margarine*
25 g	*Zwiebeln, fein gehackt*
40 g	*Speck*
3	*Eier*
3 EL	*Milch*
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fett, die Zwiebeln und den Speck auf dem Drehteller verteilen und andünsten.

2-3 Min.		450 W

2. Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verschlagen. Die Eiermilch über die Zwiebeln und den Speck geben und stocken lassen.

ca. 2 1/2 Min.		900 W

Das Rührei zwischendurch einmal umrühren.



Hamburger

Gesamtgarzeit: 13-15 Minuten

Zutaten

400 g	*Rinderhack*
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zutaten zu einem glatten Hackfleischteig verkneten. Mit kalten Händen vier gleichgroße, flache Hamburger formen. Die Hamburger auf den Drehteller legen und garen.

10-12 Min.		270 W



2. Die Hamburger wenden.

ca. 3 Min.	









Zwischengerichte

Frankreich

Zwiebelkuchen

Tarte à l'onion

Gesamtgarzeit: ca. 22-28 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l)

Zutaten

15	g	*Hefe*
185	g	*Mehl*
60	ml	*Öl*
1	Tl	*Salz*
30	g	*Margarine oder Butter*
600	g	*Gemüsezwiebeln, gehackt*
2		*Eier*
150	g	*Crème fraîche*
		Salz, Paprikapulver
		frisch gemahlene Muskatnuss
50	g	*durchwachsener Speck*
		Majoran oder Thymian

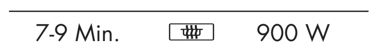
Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln und in 75 ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl, das Öl, das Salz und aufgelöste Hefe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
   Im Mikrowellengerät gehen lassen.



ca. 2 Min.		90 W

   Anschließend den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen.
2. Die Margarine in einer Schüssel verteilen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
   Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.



7-9 Min.		900 W

3. Die Zwiebeln abkühlen lassen und anschließend die Flüssigkeit abgießen. Nach und nach die Eier und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Paprika und Muskat würzen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Drehtellers ausrollen.
   Den Drehteller einfetten, den Teig hineinlegen und die Ränder hochdrücken.
   Nochmals 10 Minuten gehen lassen.
5. Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen. Speck- würfel darübergeben. Mit Majoran oder Thymian bestreuen. Den Zwiebelkuchen in der Mitte einige Male einstechen.

1. 7-8 Min.		630 W
2. 2-3 Min.		
3. 4-6 Min.		

Österreich

Spinatauflauf

Gesamtgarzeit: ca. 43-46 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten

2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
600	g	*Blattspinat, tiefgekühlt*
		Salz & Pfeffer
		Muskatnuss
		Knoblauchpulver
1	TL	*Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*
400	g	*gekochte Kartoffeln, in Scheiben*
200	g	*gekockter Schinken, gewürfelt*
3		*Eier*
100	ml	*Rahm (Crème fraîche)*
100	g	*geriebener Käse (z.B. Gouda)*
		Paprikapulver zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen, die Zwiebelwürfel zugeben, abdecken und andünsten.

2-3 Min.		900 W

2. Den Spinat zugeben, die Schüssel abdecken und garen. Zwischendurch ein- bis zweimal umrühren.

12-14 Min.		900 W

   Die Flüssigkeit abgießen und den Spinat würzen.
3. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollten Kartoffeln sein.
4. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse gießen. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und zum Schluss mit dem Paprikapulver bestreuen.
   Mit dem Automatikprogramm für Auflauf backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)



AUTOMATIK "Aufläufe"

   Den Auflauf nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen.

Hinweis:
Sie können die Zutaten für den Auflauf beliebig variieren, z.B. mit Broccoli, Salami, Nudeln.









Gemüse, Nudeln, Reis und Knödel

Deutschland

Broccoli-Kartoffelauflauf mit Champignons

Gesamtgarzeit: ca. 40-42 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten

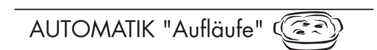
350 g *Kartoffeln, geschält und evtl. halbiert*
350 g *Broccoli, in Röschen*
6 EL *Wasser (60 ml)*
1 TL *Butter oder Margarine zum Einfetten der Form*
350 g *Champignons, in Scheiben*
1 EL *Petersilie, feingehackt*
Salz & Pfeffer
3 *Eier*
120 ml *Sahne*
120 ml *Milch*
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
80 g *geriebener Gouda*

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und den Broccoli in die Schüssel geben. Das Wasser zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

11-13 Min.		900 W

2. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform einfetten. Den Broccoli, die Champignons und die Kartoffeln abwechselnd einschichten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Eier mit der Flüssigkeit und den Gewürzen verrühren und über das Gemüse gießen. Den Auflauf mit dem Käse bestreuen und garen.
   Mit dem Automatikprogramm für Auflauf backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)


AUTOMATIK "Aufläufe"

Den Auflauf nach dem Garen ca. 10 Min. stehen lassen.



Deutschland

Zucchini-Nudel-Auflauf

Gesamtgarzeit: ca. 41-44 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Auflaufform (Durchm. 26 cm)

Zutaten

500 ml *Wasser*
1/2 TL *Öl*
80 g *Makkaroni*
400 g *Tomaten, aus der Dose, zerkleinert*
3 *Zwiebeln (150 g), fein gehackt*
Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
1 El *Öl zum Einfetten der Form*
450 g *Zucchini, in Scheiben*
150 g *Sauerrahm*
2 *Eier*
100 g *geriebener Cheddar*

Zubereitung

1. Das Wasser, das Öl und das Salz in die Schüssel geben und abgedeckt zum Kochen bringen.

3-4 Min.		900 W

2. Die Makkaroni in Stücke brechen, zugeben, umrühren und quellen lassen.

9-11 Min.		270 W

   Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.
3. Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Makkaroni hineingeben und mit der Tomatensauce begießen. Die Zucchinischeiben darauf verteilen.
4. Den Sauerrahm mit den Eiern verschlagen und über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen und den Auflauf garen.
   Mit dem Automatikprogramm für Auflauf backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,5 kg.)

AUTOMATIK "Aufläufe"

Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.







Gemüse, Nudeln, Reis und Knödel

Österreich

Semmelknödel

Gesamtgarzeit: ca. 7-10 Minuten (für 5 Portionen)
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
5 Tassen oder Puddingförmchen

Zutaten

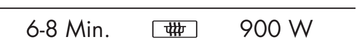
2 EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1	*Zwiebel (50 g) fein gehackt*
500 ml	*Milch*
200 g	*getrocknete Semmelwürfel (von ca. 5 Semmeln = Brötchen)*
3	*Eier*

Zubereitung

1. Die Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der Milch begießen.
2. Das Fett auf dem Boden der Schüssel verteilen, die Zwiebelwürfel zugeben, abdecken und dünsten.

1-2 Min. 900 W

3. Die Zwiebeln zu den Brotwürfeln geben. Die Eier verschlagen, zugeben und alles gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf etwas Milch zugeben.
4. Die Teigmasse gleichmäßig in 5 Tassen oder Puddingförmchen verteilen, mit Mikrowellenfollie abdecken, am Drehtellerrand anordnen und garen.



6-8 Min. 900 W

Die Knödel nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. Vor dem Servieren die Knödel auf einen Teller stürzen.



Italien

Lasagne al forno

Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 17-21 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache, quadratische Auflaufform
ca. 20x20x6 cm)

Zutaten

300 g	*Tomaten aus der Dose*
50 g	*Schinken, fein gewürfelt*
1	*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
1	*Knoblauchzehe, zerdrückt*
250 g	*Hackfleisch vom Rind*
2 EL	*Tomatenmark (30 g)*
	Salz
	Pfeffer
	Oregano
	Thymian
	Basilikum
150 ml	*Rahm (Crème fraîche)*
100 ml	*Milch*
50 g	*geriebener Parmesankäse*
1 TL	*gemischte gehackte Kräuter*
1 TL	*Olivenöl*
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
1 TL	*Pflanzenöl zum Einfetten der Form*
125 g	*grüne Plattennudeln*
1 EL	*geriebener Parmesankäse (5 g)*
1 EL	*Butter oder Margarine*

Zubereitung

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten.

6-8 Min. 900 W

2. Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen.
Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln obenaufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und auf dem niedrigen Rost garen.

11-13 Min. 450 W + 220°C

Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.











Gemüse, Nudeln, Reis und Knödel

Italien

Tagliatelle mit Sahne und Basilikum

Tagliatelle alla panna e basilico *(für 2 Portionen)*

Gesamtgarzeit: ca. 17-25 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Souffléform (Durchm. ca. 20 cm)

Zutaten

1 l Wasser
1 TL Salz
200 g Tagliatelle (Bandnudeln)
1 Knoblauchzehe
15-20 Basilikumblätter
200 g Rahm (Crème fraîche)
30 g geriebener Parmesankäse
Salz/Pfeffer

Zubereitung

1. Das Wasser mit dem Salz in die Schüssel geben, abdecken und zum Kochen bringen.

9-11 Min.		900 W

2. Die Nudeln zufügen, nochmals ankocken und garziehen lassen.

1. 1-2 Min.		900 W

2. 6-9 Min.		270 W

3. In der Zwischenzeit die Souffléform mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Basilikumblätter kleinschneiden. Etwas zur Garnierung beiseitestellen.
4. Die Nudeln gut abtropfen lassen. Den Rahm unterrühren und die Nudeln mit dem Basilikum bestreuen.
5. Den Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzufügen, in die Souffléform füllen und umrühren. Das Nudel- gericht nochmals erhitzen.

1-3 Min.		900 W

Anschließend mit Basilikum garnieren.



Österreich

Blumenkohl mit Käsesauce

Karfiol mit Käsesauce

Gesamtgarzeit: ca. 18-21 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

800 g Blumenkohl (1 Kopf)
1 Tasse Wasser (150 ml)
125 ml Milch
125 ml Sahne
75-100 g Schmelzkäse
2-3 EL Saucenbinder, hell (20-30 g)

Zubereitung

1. Den Strunk des Blumenkohls mehrmals einschneiden. Den Blumenkohl mit dem Kopf nach oben in die Schüssel legen, Wasser zugeben und abgedeckt garen.

15-17 Min.		900 W

Den Blumenkohl einige Minuten abgedeckt stehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen.

2. Die Milch und die Schlagsahne in die Schüssel geben. Den Käse grob zerkleinern und dazugeben. Abdecken und erhitzen.

ca. 2-3 Min.		900 W

3. Den Saucenbinder einrühren, abdecken und nochmals erhitzen.

ca. 1 Min.		900 W

Die Sauce gut umrühren und über den Blumenkohl gießen.

Hinweis:
Sie können den Blumenkohl vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.







Frankreich

Dauphinkartoffeln

Gratin dauphinois

Gesamtgarzeit: ca. 28-30 Minuten
Geschirr: Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

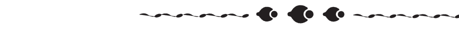
1 EL Butter oder Margarine
500 g Kartoffeln, geschält, dünne Scheiben
Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
300 g Rahm (Crème fraîche)
150 ml Milch
50 g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung

1. Die Butter in der Form verteilen. Die Kartoffelscheiben einschichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
2. Den Rahm mit der Milch verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit dem Käse bestreuen und auf dem niedrigen Rost backen.

28-30 Min.		450 W + 160°C

Nach dem Garen ca. 10 Minuten stehen lassen









Gemüse, Nudeln, Reis und Knödel

Schweiz

Tessiner Risotto

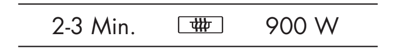
Gesamtgarzeit: ca. 21-26 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

50	g	*durchwachsener Speck*
2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
1		*Zwiebel (50 g), fein gehackt*
200	g	*Rundkornreis (Arboris)*
400	ml	*Fleischbrühe*
70	g	*Sbrinz, gerieben, (ersatzweise geriebener Emmentaler Käse)*
1		*Prise Safran*
		Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Speck würfeln. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verstreichen. Die Zwiebel- und Speckwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.


2-3 Min. 900 W

2. Den Reis zugeben, mit der Fleischbrühe auffüllen, ankochen und garziehen lassen.

1. 4-6 Min. 900 W

2. 15-17 Min. 270 W

Den Reis nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

3. Den Käse und den Safran untermischen und abschmecken.

Hinweis:
Dazu passen geschmorte Pfifferlinge oder Champignons und ein gemischter Salat.



Schweiz

Kohlrabi in Dillsauce

(2 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 10-11 Minuten
Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

400	g	*Kohlrabi, in Scheiben (ca. 2 Stück)*
4-5	EL	*Wasser*
2	EL	*Butter oder Margarine (20 g)*
150	ml	*Rahm (Crème fraîche)*
		Salz, Pfeffer, Muskat & Paprikapulver
		einige Tropfen Zitronensaft
1		*Bund Dill, fein gehackt*

Zubereitung

1. Den Kohlrabi mit dem Wasser in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.

9-10 Min. 900 W

Die Flüssigkeit abgießen.

2. Die Butter in der Schüssel verteilen, den Rahm zugeben und offen erhitzen. Nicht kocken lassen!

ca. 1 Min. 900 W

3. Die Sauce mit Salz, den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken. Den Dill unterheben, und die Sauce über den Kohlrabi gießen. Den Kohlrabi nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Hinweis:
Der Kohlrabi kann durch Schwarzwurzeln ersetzt werden.



ENGLISH





Kuchen, Brot, Desserts und Getränke



Großbritannien

Versunkener Kirschkuchen

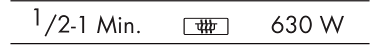
Gesamtgarzeit: ca. 26-27 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
1 gestrichenen TL Backpulver
1 Glas Schattenmorellen (350 g)

Zubereitung

1. Die Form einfetten.
2. Die Butter in einer Rührschüssel weich werden lassen.



1/2-1 Min. 630 W

3. Den Zucker hinzufügen und unterrühren bis er vollständig gelöst ist und nicht mehr knirscht.
   Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und löffelweise zufügen.
4. Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
5. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost mit Untertasse stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen backen.
   (Das Rezept ergibt ca. 1,1 kg).



AUTOMATIK "Kuchen"



Deutschland

Kirschenmichel

Gesamtgarzeit: ca. 23-26 Minuten
Geschirr: Hohe, runde Auflaufform (Durchm. ca. 20 cm)

Zutaten

4 altbackene Brötchen (160 g)
375 ml Milch
60 g Butter oder Margarine
8 EL Zucker (80 g)
4 Eigelb
1 EL Mehl
30 g gehackte Mandeln
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 Eiweiß
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
500 g entsteinte Sauerkirschen
2 EL Semmelbrösel
1 EL Butter oder Margarine

Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und in der Milch einweichen.
2. Die Butter, den Zucker und das Eigelb mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Das Mehl, die Mandeln, die Zitronenschale und die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen zugeben und unterrühren.
3. Das Eiweiß steifschlagen und unterheben.
4. Die Form einfetten. Abwechselnd den Brötchenteig und die abgetropften Kirschen in die Auflaufform füllen. Die oberste Schicht besteht aus Teig.
5. Den Auflauf mit Semmelbrösel bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
   Auf dem niedrigen Rost garen.

23-26 Min. 450 W + 200°C

Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.







Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Deutschland

Eierlikör-Torte

Gesamtgarzeit: ca. 23-24 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

100 g Blockschokolade
5 Eier
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
200 g geriebene Haselnüsse
1 Pck Backpulver
1 El Rum

Belag:

400 g Sahne
2 EL Zucker
1 Pck Sahnesteif
4-5 EL Eierlikör
30 g Schokoladen Streusel

Zubereitung

1. Die Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Blockschokolade fein reiben. Die Eier trennen, und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Butter in eine Rührschüssel geben und weich werden lassen.



1 Min.  450 W

4. Den Zucker und den Vanillezucker zu der Buttergeben und schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die Schokolade, die Haselnüsse, das Backpulver und den Rum zur Masse geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Auf den niedrigen Rost mit Untertasse stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen backen. (Das Rezept ergibt ca. 0,8 kg.)

AUTOMATIK "Kuchen"

Kuchen auskühlen lassen.

6. Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Eierlikör vorsichtig unter die Sahne heben. Die Masse von der Mitte aus gleichmäßig verteilen. Die Schokoladenstreusel auf die Oberfläche streuen.
7. Die Torte vor dem Servieren kühl stellen.



Frankreich

Apfelkuchen mit Calvados

Tarte aux pommes avec calvados ergibt ca. 12-16 Stücke

Gesamtgarzeit: ca. 29-30 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
3-4 Tropf. Backöl Bittermandel
125 g Butter
1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
50 g gehackte Haselnüsse
600 g Äpfel (Boskoop ca. 3-4 Stck.)
Zimt
2 Eier
1 Prise Salz
4 EL Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 EL Calvados (Apfelbranntwein)
1 1/2 EL Speisestärke
125 g Crème double
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, das Ei, Bittermandelöl und Butter zufügen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Form mit Backpapier auslegen, den Teig zwischen zwei Lagen Folie ausrollen und in die Form legen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
3. Die Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf die Haselnüsse legen und dünn mit Zimt bestäuben.
5. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei eine Prise Salz und 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Calvados, Speisestärke und Crème double zufügen und unterrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse gleichmäßig auf den Apfelspalten verteilen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost mit Untertasse stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,3 kg.)

LÄNGER-Taste (▲) und AUTOMATIK "Kuchen" 

Hinweis:
Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



ENGLISH





Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Österreich

Nußkuchen

Gesamtgarzeit: ca. 24-28 Minuten
Geschirr: Kastenform 30 cm

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Mandellikör
250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
100 g Schokoladenglasur einige Haselnusskerne
1 Tl Butter oder Margarine zum Einfetten der Form Semmelbrösel

Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Die Butter in eine Rührschüssel geben und schmelzen.

1 Min. 900 W

3. Den Zucker und den Vanillezucker zu der Butter geben und schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen zufügen und gut verrühren. Die Nüsse und den Likör unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterziehen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen und backen.

21-24 Min. 270 W + 180°C

4. Den Kuchen für ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Glasur in eine Schüssel geben und schmelzen.

3-4 Min. 270 W

5. Den Kuchen mit der Glasur überziehen und mit Haselnüssen garnieren.



Holland

Gedeckter Apfelkuchen

Gesamtgarzeit: ca. 25-26 Minuten
Geschirr: Springform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

90 g Butter oder Margarine
90 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 EL Zitronenschale (unbeh.)
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
4-5 mittelgroße Äpfel
Zitronsaft
50 g Zucker
1 TL Zimt
50 g Rumrosinen
1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

1. Die Butter für ca. eine halbe Minute auf höchster Stufe cremig rühren.
2. Den Zucker, Vanillezucker, die Zitronenschale und das Salz gut unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.
3. 2/3 des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit dem Zucker und dem Zimt vermischen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Rosinen zufügen und alles auf dem Teig verteilen.
5. Den restlichen Teig mit 50 g Mehl verrühren und auf die Größe der Springform ausrollen. Auf die Apfelfüllung legen und leicht andrücken. Die Teigoberfläche miteiner Gabel mehrmals einstechen.
6. Das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen.
7. Den Kuchen auf den niedrigen Rost mit Untertasse stellen in das Gerät stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen backen.
   (Das Rezeptergibt ca. 1,1 kg.)

AUTOMATIK "Kuchen" 











Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Schweiz
Möhrentorte

Gesamtgarzeit: ca. 25-26 Minuten
Geschirr: Runde Backform (Durchm. ca. 28 cm)

Zutaten

5		*Eigelb*
250	*g*	*Zucker*
250	*g*	*Möhren, fein geraspelt*
		Saft einer Zitrone
250	*g*	*gemahlene Mandeln*
80	*g*	*Mehl*
1	*EL*	*Backpulver*
5		*Eiweiß*

Zubereitung
1. Die Form mit Backpapier auslegen.
2. Das Eigelb und den Zucker mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Die Möhren, den Zitronensaft und die Mandeln dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zufügen und gut verrühren.
3. Das Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen, auf den niedrigen Rost mit Untertasse stellen und mit dem Automatikprogramm für Kuchen backen. (Das Rezept ergibt ca. 1,1 kg.)

AUTOMATIK "Kuchen" 

4. Nach dem Backen 5 Min. in der Form auskühlen lassen.



Frankreich
Birnenkuchen
Tarte aux poires *ergibt ca. 12-14 Stück*

Gesamtgarzeit: ca. 19-24 Minuten
Geschirr: Runde Backform (Durchm. ca. 28 cm)
Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Kleine Schüssel mit Deckel

Zutaten

150	*g*	*Mehl*
75	*g*	*Butter oder Margarine*
30	*g*	*Puderzucker*
1	*Pr.*	*Salz*
1		*Ei*
1	*TL*	*Butter oder Margarine*
250	*ml*	*Milch*
1	*Pr.*	*Salz*
2		*Eigelb*
20	*g*	*Zucker*
1/2	*Pck.*	*Vanillezucker (5 g)*
1	*EL*	*Speisestärke*
540	*g*	*Birnen aus der Dose, abgetropft*
120	*g*	*Stachelbeergelee*
1	*EL*	*kandierte Früchte*
1	*EL*	*Mandelblätter*

Zubereitung
1. Das Mehl, die Butter, den Puderzucker, das Salz und das Ei mit dem Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Abdecken und 30 Minuten kaltstellen.
2. Die Backform einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Die Ränder etwas hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
   Auf dem niedrigen Rost backen.

1. 10-12 Min. 270 W + 200°C

2. 5-7 Min. 200°C

3. Den Teig aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Milch und das Salz in der Schüssel abgedeckt erhitzen.

ca. 2 Min. 900 W

5. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker solange rühren, bis eine helle Creme entsteht. Die Stärke unterrühren. Die heiße Milch langsam dazugießen. Die Mischung in die Schüssel zurückgießen und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss umrühren.

1-2 Min. 900 W

6. Den Teig mit der Creme bestreichen. Die abgetropften Birnen darauf verteilen. Das Stachelbeergelee in die kleine Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

ca. 1 Min. 900 W

7. Die Birnen damit beträufeln und mit den kandierten Früchten und Mandelblättchen garnieren.

Hinweis:
Sie sollten den Boden erst kurz vor dem Servieren belegen, damit er nicht durchweicht.



ENGLISH





Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Dänemark

Party Brot

Gesamtgarzeit: 18-20 Minuten
Geschirr: Pizzablech (Durchm. ca. 30 cm)

Zutaten

190 g Weizenmehl (Type 550)
190 g Roggenmehl (Type 1150)
40 g Hefe
1/4 l Buttermilch
125 g Magerquark
1 1/2 TL Salz
ca. 50 ml Buttermilch
Mohn, Sesam, Kümmel

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen und für ca.30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
2. Das Pizzablech mit Backpapier belegen.
3. Den Teig durchkneten und 2-3 Rollen formen. In 19 gleichgroße Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Ein Brötchen in die Mitte legen und die anderen in Reihen kreisförmig darum verteilen. Die Teigstücke mit Buttermilch bestreichen und abwechselnd mit Mohn, Sesam und Kümmel bestreuen.
4. Teig erneut für ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Das Gerät auf 230°C vorheizen.
   Das Blech auf den niedrigen Rost ins Gerät stellen und backen.





Großbritannien

Rosinenbrot

Gesamtgarzeit: ca. 25-29 Minuten
Geschirr: Kastenform (ca. 25x11x8 cm)

Zutaten

15 g Hefe, frisch
1 EL Zucker
275 ml lauwarmes Wasser
450 g Weizenmehl
1 TL Salz
25 g Margarine oder Butter
100 g Rosinen
200 ml Wasser
2 EL Rum (ersatzweise einige Tropfen Rumaroma)
1 TL Butter zum Einfetten der Form

Zum Bestreichen

1 Eigelb
1 EL Wasser

Zubereitung

1. Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben. Mit etwas Mehl verrühren. Butterflöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Rosinen waschen und 5-10 Min. in Wasser einweichen, gut abtrocknen. Rosinen mit dem Rum mischen und gut durchziehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten, dabei die Rosinen in den Teig einarbeiten.
5. Hefeteig in die gefettete Kastenform füllen und den Teig ein zweites Mal abgedeckt an elnem warmen Ort für 15 Min. gehen lassen.
6. Eigelb und Wasser verrühren. Oberfläche des Rosinenbrots einmal längs einschneiden und mit der Eigelbmischung bepinseln.
7. Kastenform auf den Drehteller in das Gerät stellen.

1. 21-23 Min.		90 W + 200°C

2. 4-6 Min.		200°C









Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Deutschland

Dreikornbrot

Gesamtgarzeit: 25-28 Minuten
Geschirr: Pizzablech (Durchm. ca. 30 cm)

Zutaten

100 g Roggenmehl
550 g Weizenmehl (Typ 550)
100 g Leinsamen
100 g Sesam
60 g frische Hefe
1/2 l Wasser
1 EL Salz

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Das Pizzablech leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Den Teig nocheinmal gut durchkneten und ein längliches Brot formen. Auf das Pizzablech legen und erneut, abgedeckt für ca. 30-40 Minuten gehen lassen. Das Gerät auf 230°C vorheizen.
4. Das Brot mit etwas Wasser bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Das Brot auf dem niedrigen Rost in das vorgeheizte Gerät stellen.

25-28 Min.		90 W + 230°C

Das Brot vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.





Dänemark

Beerengrütze mit Vanillesauce

Rødgrød med vanilie sovs

Gesamtgarzeit: ca. 8-12 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

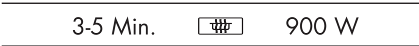
150 g Johannisbeeren, rot, gewaschen und verlesen
150 g Erdbeeren, gewaschen und verlesen
150 g Himbeeren, gewaschen und verlesen
250 ml Weißwein
100 g Zucker
50 ml Zitronensaft
8 Blatt Gelatine
300 ml Milch
Mark einer 1/2 Vanilleschote
30 g Zucker
15 g Speisestärke

Zubereitung

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die S chüssel geben und abgedeckt erhitzen.

5-7 Min.		900 W

Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Früchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grütze in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und dasMark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.



3-5 Min.		900 W

4. Die Grütze auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.

Hinweis:
Zur Beerengrütze schmeckt auch eisgekühlte Sahne oder Joghurt sehr gut.







ENGLISH





Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Deutschland

Grießflammeri mit Himbeersauce

Gesamtgarzeit: ca 15-20 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml Milch
40 g Zucker
15 g Mandeln, gehackt
50 g Grieß
1 Eigelb
1 EL Wasser
1 Eiweiß
250 g Himbeeren
50 ml Wasser
40 g Zucker

Zubereitung

1. Milch, Zucker und Mandeln in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.

   3-5 Min. 900 W

2. Den Grieß hineingeben, umrühren und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.

   10-12 Min. 270 W

3. Das Eigelb mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter den heißen Brei rühren. Eiweiß steifschlagen und locker unterheben. Den Grießflammeri in Schälchen umfüllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Abgedeckt erhitzen.

   2-3 Min. 900 W

5. Die Himbeeren pürieren und entweder kalt oder heiß zum Grießflammeri servieren.



Schweden

Pistazienreis mit Erdbeeren

Pistaschris med zordgubbe

Gesamtgarzeit: ca. 23-30 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

125 g Langkornreis
150 ml Milch
175 ml Wasser
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
50 g Zucker
250 g Erdbeeren
40 g Zucker
40 ml Cointreau (Orangenlikör, 40 Vol.-%)
200 ml Sahne
1 Eiweiß
50 g Pistazienkerne

Zubereitung

1. Den Reis in die Schüssel geben und mit der Flüssigkeit auffüllen. Die Vanilleschote aufschlitzen, mit dem Salz und dem Zucker zum Reis geben und abgedeckt garen, zwischendurch einmal umrühren.

   1. 3-5 Min. 900 W

   2. 20-25 Min. 270 W

   Den Reis nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen.

2. Die Erdbeeren halbieren mit Zucker und Orangenlikör mischen.
3. Die Vanilleschote aus dem Reis herausnehmen und den Reis im Wasserbad unter Rühren erkalten lassen. Die Sahne und das Eiweiß getrennt steifschlagen. Zuerst die Pistazien, dann die Sahne und zum Schluss das Eiweiß unter den kalten Reis heben.
4. Den Reis in einer großen Schüssel anrichten, eine Vertiefung hineindrücken und die Erdbeeren in die Vertiefung legen.







Kuchen, Brot, Desserts und Getränke

Frankreich

Birnen in Schokolade

Poires au chocolat

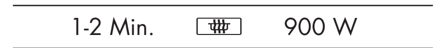
Gesamtgarzeit: ca. 8-14 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

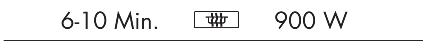
4		*Birnen (500 g)*
60	*g*	*Zucker*
1	*Pck.*	*Vanillezucker (10 g)*
1	*EL*	*Birnenlikör, 30 Vol.-%*
150	*ml*	*Wasser*
130	*g*	*Zartbitterschokolade*
100	*g*	*Rahm (Crème fraîche)*

Zubereitung

1. Die Birnen im Ganzen schälen.
2. Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt erhitzen.

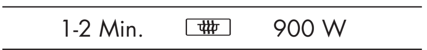


3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.



Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.

4. 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen, umrühren und abgedeckt erhitzen.



5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Hinweis:
Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.
Österreich



Schokolade mit Sahne

Schokolade mit Schlagobers (für 1 Portion)

Gesamtgarzeit: ca. 1 Minuten
Geschirr: Große Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

150	*ml*	*Milch*
30	*g*	*Zartbitterscholade, geraspelt*
30	*ml*	*Sahne*
		Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Zartbitter schokolade zur Milch geben, umrühren und erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.

ca. 1 Min. 900 W

2. Die Sahne steifschlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.



Niederlande

Feuertrunk

Vuurdrank (für 10 Portionen)

Gesamtgarzeit: ca. 8-10 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500	*ml*	*Weißwein*
500	*ml*	*Rotwein, trocken*
500	*ml*	*Rum, 54 Vol. -%*
1		*unbehandelte Apfelsine*
3		*Stangen Zimt*
75	*g*	*Zucker*
10	*TL*	*Kluntjes (Kandiszucker)*

Zubereitung

1. Den Alkohol in die Schüssel gießen. Die Apfelsine dünn schälen, und die Apfelsinenschale mit dem Zimt und dem Zucker zum Alkohol geben. Den Feuertrunk abgedeckt erhitzen.

8-10 Min. 900 W

2. Die Apfelsinenschale und den Zimt herausnehmen. In die Groggläser jeweils einen Teelöffel Kluntjes geben, den Feuertrunk hineingießen und servieren.









• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRUK •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •
ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- **Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**
- **Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**



1. Garantie mit Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich




Haushalts-Mikrowellengeräte im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Sehr geehrter Sharp Kunde,

alle ein-/ untergebauten Haushalts-Mikrowellengeräte, die durch einen Fachbetrieb fachgerecht mit einem von SHARP genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/ bzw. untergebaut worden sind, werden im Quick 48 Vor-Ort-Service abgewickelt. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Umfang der Garantie: Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel") bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistungen: Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtungen für Mängel durch kostenlose Reparatur und einen **Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service.** Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich übernehmen wir.

Im Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service werden alle Reklamationen, die montags bis freitags zwischen 8:00 und18:00 Uhr beim Quick 48 Deutschland, **Tel.: 0180 / 5 23 46 74** *(€ 0,14/Min) und in Österreich **Tel.: 0820 / 240 496** **(€ 0,145/Min) eingehen, ab dem darauffolgenden Werktag gerechnet, im Regelfall innerhalb 48 Stunden bei Ihnen im Vor-Ort-Service repariert.

Geltendmachung der Garantie: Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist unter Angabe des Kaufdatums, der Modellbezeichnung und der Seriennummer des Gerätes unter den oben aufgeführten Telefonnummern geltend gemacht werden. Bei der Vor-Ort-Reparatur ist dann der Kaufbeleg, aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und die Seriennummer des Gerätes ergibt, vorzulegen.

Achtung:
Wird dieser Service für von Ihnen selbst ein-/untergebaute Geräte in Anspruch genommen, sind für Aus-/und Einbau, Fahrzeit und Km die entstehenden Kosten von Ihnen zu tragen!
Bitte erkundigen Sie sich vor Anforderung des Kundendienstes bei diesem über die anfallenden Kosten. Den für Sie nächstgelegenen Kundendienst nennt Ihnen gern unsere o.g. Hotline.

Als Nachweis für Sachmängel-/ Garantiearbeiten dient Ihr Kaufbeleg / Rechnung.

Selbstverständlich können Sie unseren QUICK 48 Vor-Ort-Service für Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg

www.sharp.de



• SEULEMENT VALIDE POUR L'ALLEMAGNE ET L'AUTRICHE • SLECHTS GELDIG VOOR DUITSLAND EN OOSTENRUK •
• SOLTANTO VALIDO PER LA GERMANIA E L'AUSTRIA • SOLAMENTE VÁLIDO PARA ALEMANIA Y AUSTRIA •
ONLY VALID FOR GERMANY AND AUSTRIA •

Vorgehensweise bei Vorliegen eines Produktmangels:

- **Wurde Ihr Gerät durch einen Fachbetrieb mit einem von Sharp genehmigten Einbaurahmen oder rahmenlos ein-/untergebaut, können Sie die unter Ziffer 1. aufgeführten Garantieansprüche im Rahmen des Quick 48 Vor-Ort-Service geltend machen und sich direkt an den KUNDEN-SERVICE wenden oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**
- **Für alle übrigen Geräte können Sie die unter Ziffer 2. aufgeführten Garantieansprüche ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service oder Sachmängel gegenüber Ihrem Verkäufer geltend machen.**

2. Garantie ohne Quick 48 Stunden Vor-Ort-Service

Gilt für Deutschland und Österreich

Haushalts - Mikrowellengeräte

Wichtiger Endkunden – Hinweis: Serviceabwicklung nur über den Verkäufer. Die in dieser Garantie beschriebenen Ansprüche stehen Ihnen zusätzlich neben den gesetzlichen Sachmängelansprüchen gegen Ihren Verkäufer zu.

Sehr geehrter SHARP Kunde,

SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten. Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät innerhalb der gesetzlichen oder mit Ihrem Verkäufer vereinbarten Verjährungsfristen für Sachmängel-/ Garantiefristen einen Mangel aufweisen und das Gerät wurde **nicht von Ihrem Handelspartner ein-/unter-gebaut,** so wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben und geben Sie das defekte Gerät dort ab, denn dieser ist Ihr Ansprechpartner für Sachmängel.




Umfang der Garantie: Sollte Ihr Mikrowellengerät trotz sorgfältiger Herstellung und Endkontrolle einen Mangel aufweisen, können Sie innerhalb der Garantiezeit, Garantieleistungen gegen Sharp Electronics (Europe) GmbH in Anspruch nehmen. Diese stehen Ihnen zu, wenn ein herstellungsbedingter Material- und/oder Verarbeitungsmangel (nachfolgend „Mangel") bei dem Mikrowellengerät oder Teilen davon - mit Ausnahme der Garraum-Glühlampe - innerhalb von 24 Monaten auftritt. Die Garantie umfasst nicht Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Bedienungsfehler oder durch Fremdeinwirkung entstanden sind. Transportschäden bei Neugeräten müssen Sie bei Ihrem Verkäufer geltend machen. Die Garantiefrist von 24 Monaten beginnt mit dem Tag, an dem Sie das fabrikneue Gerät von einem Händler gekauft haben. Die Erbringung von Garantieleistungen verlängert nicht die Garantiezeit.

Garantieleistung:

Sharp Electronics (Europe) GmbH erfüllt seine Garantieverpflichtung für Mängel nach seiner Wahl durch kostenlose Reparatur oder durch Austausch des mangelhaften Gerätes gegen ein mangelfreies. Etwa anfallende Transportkosten innerhalb Deutschlands und Österreich werden von uns übernommen.

Geltendmachung der Garantie:

Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, benötigen Sie den Kaufbeleg (Rechnung, Quittung) aus dem sich das Kaufdatum, die Modellbezeichnung und Seriennummer des Gerätes ergibt. Der Mangel des Gerätes muss innerhalb der Garantiefrist von Ihnen gegenüber einem Sharp Service-Partner oder einem autorisierten Händler von Sharp Electronics (Europe) GmbH geltend gemacht werden. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8:00 und 18:00 Uhr an **unsere Service-Hotline 01805-29 95 29 *** (€ 0,14/Min)

Selbstverständlich können Sie unseren Kundendienst für Sharp-Mikrowellengeräte auch nach Ablauf der Verjährungsfristen für Sachmängel-/Garantiefristen in Anspruch nehmen, dann jedoch gegen Aufwandsberechnung des jeweiligen Kundendienstes.

Garantiegeber: SHARP Electronics (Europe) GmbH, Sonninstraße 3, 20097 Hamburg
www.sharp.de



• ADRESSES DES SAV • ONDERHOUDSADRESSEN • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO •

BELGIUM - http://www.sharp.be
En cas d´une réclamation concernant une four à micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spècialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158
AVTC, Kleine Winkellaan 54,1853 Strombeek-Bever, 02/2674019 / **ETS HENROTTE**, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NEDERLAND - http://www.sharp.nl
Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV,- Helpdesk -,Postbus 900, 3990 DW Houten, 0900-7427723

A.A.V.I. : 1, rue du Mont de Terre - 59818 Lesquin Cedex ; Tél : 0892 236 246 ; Fax : 03.20.86.20.60
A.A.V.I. (Point d'Accueil) : 9-11, rue Léon Trulin - 59000 Lille ; Tél : 0892 701 132 ; Fax : 03.20.14.96.26
ATELIER ROUSSEL : 12, Bld Flandre Dunkerque - 56100 Lorient ; Tél : 02.97.83.07.41 ; Fax : 02.97.87.02.36
BASTIA TELE VIDEO : Immeuble Le Béarn - Av. de la libération - 20600 Bastia ; Tel : 04.95.30.81.29 ; Fax 04.95.30.85.23
ELECTRONIC SERVICE PLUS : 5, bd LOUIS XI - ZI le Menneton - 37000 Tours ; Tél : 02.47.77.90.90 ; Fax : 02.47.77.90.91
ELECTRO SERVICE : 21, rue de Mulhouse - B.P 122 - 68313 Illzach ; Tél : 0820 20 10 15 ; Fax : 03.89.50.80.14
ELECTRO TECH : 26, Rue Cyrano - 69003 Lyon ; Tel: 0892 691 032 ; Fax: 04 72 33 18 90
M.R.T. : 1-3, rue André CITROEN - 72000 Le Mans ; Tél : 02 22 66 50 20 ; Fax : 02 22 66 50 21
SETELEC : 23, Rue de l'Argilière - 76420 Bihorel les Rouen ; Tél : 02.35.60.64.39 ; Fax : 02.35.59.93.48
S.T.E. : 3, chemin de l'Industrie - 06110 Le Cannet Rocheville ; Tél : 04.93.46.05.00 ; Fax : 04.93.46.51.18
TECH SERVICE : 15, rue du château de Ribaute - ZA Ribaute 2 - 31130 Quint Fonsegrives ; Tel: 05.62.57.63.90 ; Fax: 05.62.57.63.99
TIMO VIDEO : 6, avenue des boutons d'or - Batiment A -Parc d'activité des petits carreaux - 94370 Sucy en Brie ; Tél : 01.43.39.08.18 ; Fax : 01.43.39.08.07

ITALIA - http://www.sharp.it
Nel caso si verificassero problemi alla vostra apparecchiatura potrete rivolgervi presso un nostro centro di assistenza autorizzato sharp

ABRUZZO: C.A.T. di BELLONE, VIA DELL AREOPORTO,76, TERAMO TE 0861-415745 0861-212117 / CTR di de Berardinis Vincenzo, Via G. Cacchi, 18 L'Aquila AQ, 0862-315407 0862-315407 / CTR di De Berardinis Vincenzo Filiale Avezzano, Via P. Gobetti, 10 Avezzano AQ, 0862-315407 0862-315407 / ELETTROVIDEO SNC, VIA TIBURTINA, 64 PESCARA PE, 085-52020 085-52020 / MARINANGELI FABRIZIO, VIA ROCCO CARABBA, 27 L'AQUILA AQ, 0862-310279 0862-322408 / MARINANGELI FABRIZIO FILIALE DI AVEZZANO, VIA F.LLI ROSSELLI, 4/A AVEZZANO AQ, 0863-25207 0863-25207

BASILICATA: LD SERVICE, via Viviani 2 Potenza PZ, 0971-472578 0971-472578 / MATERA ELETTRONICA SNC DI BUONO E. & C., VIA E. MAIORANA, 86/88 MATERA MT, 0835-389310 0835-389310




CALABRIA: ATER SNC DI DOMENICO & AURELIO CATALANO, Via Naz. Pentimele 159/a-b Reggio Calabria RC, 0965-47051 0965-47855 / AUDIOVIDEO SNC DI VARRESE & COSTANTINI, VIA A. DE GASPERI, 44 VIBO VALENTIA VV, 0963- 45571 0963- 45572 / BATTAGLIA SAVERIO, VIA C. COLOMBO, 85 CATANZARO LIDO CZ, 0961-33824 0961-737337 / CIANO GIUSEPPE, VIA SECONDA TRAVERSA, 16 TAURIANOVA RC, 0966-643483 0966-614946 / COZZUPOLI & CRUPI SNC, VIA R. CAMPI PRIMO TRONCO, 103 REGGIO CALABRIA RC, 0965- 24022 0965-310778 / EUROTRADING SAS DI AIELLO GAETANO, VIA TORINO, 121/123 CROTONE KR, 0962- 20889 0962-24254 / S.A.T.E di DODARO E GERVASI SNC, VIA DEGLI STADI, 28/F COSENZA CS, 0984- 482337 0984-482337 / FAG SERVICE SRL, VIA MAGENTA, 7 CARIATI MARINA CS, 0983-91843 0983-91943

CAMPANIA: CONGESTRI' IGNAZIO, Via G. Bruno, 8 Maddaloni CE, 0823-437704 0823-437704 / **DRF ELETTR. di RUBBO**, ZONA INDUSTRIALE PEZZAPIANABENEVENTO BN, 0824-21831 0824-21831 / **ELETTRONICA D`ARGENIO**, VIA NAZION. TORRETTE,195 MERCOGLIANO AV, 0825-681590 0825-681590 / **ELETTRONICA NASTI DI BRUNO NASTI**, VIA FERRARECCE PAL. ETA 173/175 CASERTA CE, 0823-443099 0823-356006 / **ELETTRONICA NASTI DI BRUNO NASTI FILIALE**, VIA CILEA, 52 AVERSA CE 081-8113163 / **ELETTRONICA SERVICE SNC**, VIALE EUROPA, 15 CASTELL. DI STABIA NA, 081-8728280 081-8728280 / **ERREDIESSE SERVICE SRL**, VIA P. MASCAGNI, 74/76 NAPOLI NA 081-5794825 081-5791899 / **M.C. ELETTRONICA SNC DI MILITO M.**, Via dei Mille, 138 Salerno SA 089-330591 06233244764 / **NETTI GIANFRANCO**, Via Magna Grecia, 137/139 Capaccio Scalo SA 0828-730071 0828-730071 / **S.A.RI.EL. SAS,** VIA DIOCLEZIANO, 177 NAPOLI NA 081-7628155 081-7628155 / **SE.RI.EL.CO**, V.DELLE MEDAGLIE D'ORO,163 COSENZA CS, 0984-33152 0984-33152

EMILIA ROMAGNA: AUDIO VIDEO CENTER SNC, VIA F. VANDELLI, 23/29 MODENA MO, 059-235219 059-210265 / **BARGELLINI ORAZIO**, VIA LOCCHI, 3/C FORLI' FO, 0543- 701446 0543- 701446 / **CASALIGGI F.LLI SNC**, VIA BOSELLI, 77 PIACENZA PC, 0523-615740 0523-602014 / **ELECTRON SERVICE SNC**, VIA F.LLI AVENTI, 59 FERRARA FE, 0532-903250 0532-903250 / **MA.PI. SNC DI MAURIZI E CAMPAGNOLI**, VIA T.AZZOLINI, 3 BOLOGNA BO, 051-6414115 051-406848 / **NOVATECNICA**, Via Giovenale, 78/A - Viserba di Rimini Rimini RN, 0541-736361 0541-1831497 / **NUOVA CRT DI AUGUSTO BOERI**, VIA MOLINARI, 40 PIACENZA PC, 0523-592345 0523-592345 / **NUOVA TECNOCOOP**, VIA ARMELLINI 28/30/32 BELLARIVA RIMINI RN, 0541-370812 0541-370812 / **PARMASERVICE SAS**, VIA BENEDETTA, 47/A PARMA PR, 0521-271666 0521-271666 / **RAVSERVICE DI RAVEZZI ANGELO**, VIA AVOGADRO, 6/10 BELLARIA RN, 0541-347714 0541-324413 / **RTE SNC DI I. CATELLANI & C. SNC**, Via Premuda, 38/V Reggio Emilia RE, 0522-381277 / **TERMOSERVICE SAS DI BARTOLETTI IMERIO**, VIA DISMANO, 114/N PONTE NUOVO RAVENNA RA, 0544-472001 0544-67837 / **VIDEO 2000 SRL**, VIA DELL-INDUSTRIA, 26 BOLOGNA BO, 051-531581 051-19931146 / **P. & L. DI LELLI MAURO E C. SNC**, VIA TOSCANA, 7 MONTALE RANGONE MO, 059-530300 059-530300 / **REM SNC**, VIA MANFREDI, 110/A PIACENZA PC, 0523 716361 0523 716361

FRIULI VENEZIA GIULIA: A.V.R. SERVICE DI FOCHESATO IVAN MOSE', VIA COLONNA, 20/8 PORDENONE PN, 0434-27669 0434-523661 / **ELECTRONIC SERVICENTER SAS**, VIA GATTERI, 12 TRIESTE TS, 040-3478423 040-3478423 / **STARACE ELIO TECNICASA DI BRANDOLIN DARIO**, Via Caprin, 4 Trieste TS, 040-773718 040-773718

LAZIO: A.P. RIP. ARDUINI PIERO, VIA LICINIO REFICE, 192 FROSINONE FR, 0775-291267 0775-291267 / **CENTRO E.L.VA. SNC**, VIA ATTILIO MORI, 19/21 ROMA RM, 06-2148641 06-2753048 / **CTS centro tecnico specializzato di Rita De Renzi**, Via Rialto, 38/42 Roma RM, 06-39729748 06-39733315 / **ELETTRONICA 81 SNC**, VIA EZIO, 56/58 LATINA LT, 0773-694608 0773 414612 / **ITALREG SRL**, SS FORMIA-CASSINO KM 30,200 LOC PENITRO FORMIA LT 0771-738011 0771-738061 / **PALMIERI F.**, VIA S.POLLEDRARA, 219 FROSINONE FR 0775-291485 0775-291485 / **PANASERVICE SRL**, VIA BARBANA, 35 ROMA RM 06-5403384 06-5401221 / **PANASERVICE SRL FILIALE**, VIA TARCENTO, 27/29 ROMA RM 06-25204806 / **VIDEO SERVICE SAS DI G. CALABRESE & C.**, Str. Teverina, Km. 2,400 Loc. Pantanese Viterbo VT, 0761-251557 0761-251558 / **VITECART 99 DI TRIPPINI PAOLO**, VIA DELLA PALAZZINA, 103/H VITERBO VT, 0761-220522 0761-220522

LIGURIA: C.R.E. DI ARATELE FABRIZIO, VIA CAMOZZINI, 189R GENOVA VOLTRI GE, 010-6121754 0106100154 / **ELETTROCLIMA DI REBUFFO MARCO**, REGIONE VALLUVAIA, 13 SAN BARTOLOMEO AL MARE IM, 0183-400102 / **MICHELIS SANDRO**, Via Giannetti, 8/10 Imperia IM, 0183-275891 0183-275891 / **RIEN SNC**, Via Valle, 17/19 La Spezia SP, 0187-21925



0187-21925 / **TELESERVICE DI SCALVO N. & C. snc**, VIA PONCHIELLI 27R SAVONA SV 019-810058 019-019-852596 / **TOGNETTI SERVICE DI TOGNETTI MASSIMILIANO**, VIA LUNIGIANA, 589 LA SPEZIA SP 0187-507656 0187-507656 / **VILL@ SNC DI R. VILLA E M.T. ADAMO**, VIA S. CHIARA, 6 R GENOVA GE 010-5740318 010-8630203

LOMBARDIA: 2M DIGITECH SRL, via Rossini 102 DESIO MI, 0362-306557 0362-306148 / **AE CLIMA SERVICE SRL**, VIA GUIDO DA VELATE, 3 MILANO MI, 02-6466930 02-6466930 / **BACCINELLI MARZIO E C. SNC**, VIA BRANZE, 22 BRESCIA BS, 030-2006411 030-2006411 / **CREL SNC**, VIA CARDUCCI SONDRIO SO, 0342-216538 0342-216538 / **EUROTECNICA di RONCHI**, VIA MILANO, 74/B BRESCIA BS, 030-317673 030-317673 / **F.G.R. ELECTRONIC SAS**, VIA R. PELLEGATTA, 34/A VIMERCATE MI, 039-6082592 039-6085034 / **GRANDINI E TORCHIO SNC**, VIA FASOLO, 4 PAVIA PV, 0382-471360 0382-471360 / **MARKET RICAMBI SERVICE SNC**, VIA SAVONA, 43 MILANO MI, 02-48952866 02-4239820 / **MORINI DANIELE**, VIA MAIOCCHI, 10 VOGHERA PV, 0383-368740 0383-368740 / **S.T.A.R.T. VIDEO HI-FI**, VIA ORTI ROMANI, 16/A CREMONA CR, 0372-38731 0372-38731 / **SA.MO di Sacchetto Teresio e c. snc**, Via Spalato, 4 Vigevano PV, 0381-42353 0381-42353 / **TECNOVIDEO SNC**, P.ZZA DE GASPERI, 28 MANTOVA MN, 0376-321554 0376-321554 / **TELETECNICA 2000**, VIA TORINO, 21 GALLARATE VA, 0331-775519 0331-775519 / **TELETECNICA 2000 FIL. VARESE**, VIALE VALGANNA, 178 VARESE VA, 0332-499365 0332-499365 / **VIDEO SERVICES SNC DI VALENTI F. E C.**, Via Locatelli, 2 Seriate BG, 035-296883 035-300076 /
Z BIT SRL, VIA CHIOGGIA 3 MILANO MI 02-26822804 02-26110301 / **PAGANINI GRAZIANO**, VIA TOLMEZZO, 6 BUSTO GAROLFO MI 0331-566379 0331-566603

MARCHE: CAT DI SCHIARATURA E MORBIDELLI SNC, VIA A. CECCHI, 25 PESARO PS, 0721-25608 0721-25608 / **CENTER SERVICE DI TESTAFERRI**, VIA MATTEO RICCI, 8 ANCONA AN, 071-889660 071-2181171 / **MARCONI LANFRANCO**, VIA M.BIANCO,10 S.BENEDETTO DEL TRONTO AP, 0735-659230 0375-751155 / **S.A.T. RADIO TV**, VIA D. ROSSI, 32-34 MACERATA MC, 0733-231304 0733-230492 / **SAT RADIO TV FIL. ASCOLI**, VIA TEBALDINI, 2 SAN BENEDETTO AP, 0733-231304 0733-230492

MOLISE: TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G., VIA V. EMANUELE, 67/69 RICCIA CB 0874-716783 0874-716783 / **TELECOM AUDIO VIDEO SERVICE DI MANOCCHIO G. FILIALE**, VIA XXIV MAGGIO, 73 CAMPOBASSO CB 0874-484440 0874-484440

PIEMONTE: ALPILAB DI GIORDANO, CORSO GIOVANNI XXIII, 11 CUNEO CN, 0171-690384 0171-648063 / **ARTE E TECNICA SNC**, VIA FALLETTI, 22 BIELLA BI, 015-8496250 015-8496250 / **ELEKTRO di FIORE F**., C.SO XXVI APRILE, 26 VERCELLI VC, 0161-250071 0161-255843 / **ELTE SNC DI CONTESTABILE NICOLA**, Via Ugo Foscolo, 26 Torino TO, 011-6503786 011-6503786 / **GUIDA di GUIDA ALESSIO**, VIA ROGGIOLO, 5 TRECATE NO 0321-71608 0321-777003 / **MORINI D. SUCCURSALE - A.R. ELETTRONICA SAS**, PIAZZA TORIANI, 12 ALESSANDRIA AL 0131-226212 0131-226212 / **REAT DI FRISINA RITA**, C.SO UNIONE SOVIETICA, 584 TORINO TO, 011-3979817 011-3979817 / **SIRAGUSA E ROAGNA SNC**, C.SO MATTEOTTI,41 ASTI AT 0141-531131 0141-531131 / **VIDEOTEXT DI OBERTO STEFANO**, P.ZZA TRENTO E TRIESTE, 51 CANALE CN, 0173-95878 0173-979638

PUGLIA: ARNESANO FAUSTINO, VIA M.MOSCARDINO, 10 LECCE LE, 0832-318277 0832-318277 / **ASTROTEC P.S.C.A.R.L.**, VIA DEL FEUDO D'ASCOLI, 37 FOGGIA FG, 0881-720921 0881-567123 / **DBF ELETTRONICA DI DI BIASE FARINA EUTERIO**, VIALE OFANTO, 209/D FOGGIA FG, 0881-331126 0881-331126 / **Lamorgese Paolo**, Via Sabotino, 89/91 Bari BA, 080-5421281 080-5428359 / **MICROKEY SRL**, Via Giammatteo, 22 Lecce LE, 0832-399398 0832-399600 / **MICROKEY SRL SUCCURSALE**, Via de giuseppe, 73 Maglie LE, 0836-424813 / **SANTORO ATTILIO**, VIA MARCHE 24 TARANTO TA, 099-335884 099-335884 / **SAT DI PARTIPILO**, VIA BORSELLINO E FALCONE, 17 BIS BARI BA, 080-5022999 080-5022992 / **STEAR DI PICI VINCENZO**, VIA NANNARONE, 2/A FOGGIA FG, 0881-778483 0881-778483 / **TAURISANO SERVICE SRL**, VIA NUMA POMPILIO, 49/55 BRINDISI BR, 0831-564069 0831-522021




SARDEGNA: AS.TEC ELETTRONICA SNC, VIA RIVA VILLASANTA, 227 CAGLIARI CA, 070-524153 070-504109 / **CO.RI.FR.EL. SNC DI AMICO A. & C.**, VIA MONASTIR, 112 CAGLIARI CA, 070-282354 070-272727 / **FLORIS SERGIO**, VIA MAZZINI, 56 GONNESA CA, 0781-45436 0781-469198 / **G.S. ELETTRONICA DI PORCU**, VIA DELLA RESISTENZA, S.N. NUORO NU, 0784-203084 0784-203084 / **LA VIDEO ELETTRONICA SNC DI FAEDDA**, VIA SARDEGNA, 91 ORISTANO OR, 0783-300026 0783-777599 / **VIDEOELETTRONICA SNC DI PEDOL E SABA**, VIA TORINO, 18 SASSARI SS 079- 276616 079-273239 / **BRACCU GAVINO**, VIA DE SIMONE, 9 OLBIA SS, 0789-50114 0789-50114

SICILIA: A.V.S. Elettronica snc, VIA SASSARI, 2/C CATANIA CT, 095- 446696 095-434337 / **ADAMO & C. SNC**, VIA G. FERRARIS, 20 RAGUSA RG, 0932-624553 0932-627191 / **ALAMIA SERVICE PICCOLA COOPERATIVA**, C.SO PISANI, 310/312 PALERMO PA, 091- 6570502 091-6575761 / **ARTE TV sas,** VIA G.CENTORBI, 17 MAZARA DEL VALLO TP, 0923- 908160 0923-670035 / **AUDIO VIDEO SRL**, VIA DON MINZONI, 52/54 CALTANISSETTA CL, 0934-552111 0934-552111 / **C.T.A. SERVICE PALERMO**, VIA RAPISARDI, 44 PALERMO PA, 091-343431 091-346488 / **CUPPARI ELECTRONICS**, VIA S.AGOSTINO IS, 265 MESSINA ME, 090- 672064 672065 090-672065 / **CUPPARI ELECTRONICS SUCCURSALE**, VIA LIBERTA', 95 Capo D'Orlando ME 0941-911785 0941-912552 / **ELETTRONICA DI TULLIO MARIA**, VIA CARLENTINI, 40/A SIRACUSA SR, 0931-758602 0931-758602 / **ELETTROSERVICE DI COLOMBO PIERO & C. SNC**, VIA VARIANTE SS 115 KM 338,400 N. 28 MODICA RG, 0932-46169 0932-456169 / **EUROSERVICE 2000**, VIA DEGLI ATLETI 61/C MARSALA TP, 0923-956475 0923-956475 / **G & B CAT DI GABRIELE BARRACO SNC**, VIA COSENZA, 141/151 ERICE TP, 0923-568611 0923-568642 / **GUASTELLA GIUSEPPE**, VIA OLANDA, 11 GELA CL 0933-933976 0933-933976 / **S.A.T.E.L. SERVICE SNC**, CORSO SICILIA, 55 A-C CATENANUOVA EN, 0935-75085 0975-75085 / **SILVESTRO MATTEO DI SILVESTRO ROBERTO E C. SAS**, VIA C. BATTISTI IS 74 MESSINA ME, 090-2932105 090-2932105 / **TRISCARI BARBERI GIUSEPPE**, Via Pindemonte, 97 PRIORO GARGALLO SR, 333 5848485 1782276341 / **VIDEO SERVICE SNC DI DE FRANCISCI E NOLENTINI**, Via P. Nenni, 1 Agrigento AG, 0922-595881 0922-595881

TOSCANA: A.T.E.S. di ZAPPIA L., VIA TORINO, 3/A LIVORNO LI, 0586-859566 0586-859566 / **ARRIGHI RIPARAZIONI DI ARRIGHI SERENA**, VIA F.LLI CERVI, 26/28 P.A ELSA EMPOLI FI 0571-931327 0571-931327 / **ATER DI MUSTACCHIA ANGELO E C. SAS**, VIA AURELIA, 288 ROSIGNANO SOLVAY LI, 0586-762102 0586-768056 / **BARDAZZI PAOLO**, via E. Forlanini 8DR Firenze FI, 055-4376776 055-431956 / **BELCARI ENRICO**, VIA J. GAGARIN, 70 - FORNACETTE PISA PI, 0587-420273 0587420911 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. CECINA**, C.so Matteotti, 320/a-b Cecina LI, 0586-635071 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. FIL. PRATO**, Via Fiorentina, 76/a-b Prato PO, 0574-632652 0574-4632690 / **CATE SNC DI BALDI M. E BUONAMICI G. SEDE**, Via Segantini, 2 Empoli FI, 0571-80652 0571-944115 / **DBS Elettronica snc di Aldovardi S. & c.**, Via Simon Musico, 2/c Massa MS, 0585-489893 0585-886122 / **ELETTRONICA RNP DI PUCCETTI PAOLO**, VIA ROMANA, 731 LUCCA LU, 0583-956225 0583-956225 / **ERRE TV SERVICE SNC**, VIA GUIDO TARLATI, 11/13 AREZZO AR, 0575-300986 0575-259434 / **LAB.RIPARAZ. FALCHI M.**, VIA A. GARIBALDI, 35/37 PIOMBINO LI, 0565-49400 0565-227161 / **M2 ELETTRONICA DI MORELLI MASSIMO**, VIA DANIMARCA, 3 GROSSETO GR, 0564-454571 0564-454571 / **MGM SERVICE SNC DI MARTINELLI**, Via Paolinelli, 26 - Marlia Capannori LU, 0583-30382 0583-30382 / **PARIELS SRL**, Via B. Tolomei, 8 Siena SI, 0577-51159 0577-589454 / **TELESERVICE DI BENVENUTI STEFANO**, Via E.Fermi 9/13 Prato PO, 0574-580840 / **TELESERVICE DI D'AMICIS E. & V. SNC**, VIA P. PISANA, 71 LIVORNO LI, 0586-400564 0586-409724 / **VIDEO SERVICE DI GENUARDI**, VIA BORGACCIO, 72 POGGIBONSI SI, 0577-983181 0577-996382

TRENTINO ALTO ADIGE: MELONE MICHELE, VIA ZARA, 44 TRENTO TN, 0461-235166 0461-267210 / **SIGHEL MAURO**, VIA A. VOLTA, 92 TRENTO TN, 0461-935919 0461-935919 / **TECNOSERVICE SNC**, VIA SAN VIGILIO, 64/b-c-d BOLZANO BZ, 0471-289062 0471-261559

UMBRIA: QUONDAM C. STEFANO, VIA DEL RIVO, 33 TERNI TR 0744-301512 0744-301512 / **SAT 2000 SNC DI SPARAMONTI PIERO E C.**, Via di Vittorio, 81 Terni TR 0744-279090 0744-279090 / **TECNOCONSULT ELETTRONICA SNC**, VIA MAD.ALTA, 185 PERUGIA PG 075-5003089 075-5003089



VALLE D'AOSTA: CAT DI D'ISANTO, C.SO IVREA, 82/A AOSTA AO, 0165-364056

VENETO: ANDRIOLO SAS DI ANDRIOLO MONICA E NICOLA, VIA VOLONTARI DELLA LIBERTA', 39/A GAMBARARE FR. PIAZZA VECCHIA VE, 041-5675614 041-5675190 / **ASS.ELETTR.CAMPI SNC**, VIA E.REGINATO, 7 TREVISO TV, 0422-436245 0422-435996 / **ASSISTENZA ELETTRON. CAMPI FILIALE MESTRE**, VIA GIUSTIZIA, 32 MESTRE VE, 041-914832 / **ASSISTENZA TECNICA DI MIRCO DE BONA**, VIA MONDINI, 11 BELLUNO BL, 0437-30240 0437-939916 / **DL SERVICE DI DAL LAGO LORENZO**, Via Giaretta, 33 Vicenza VI, 0444 / 966239 0444 / 966239 / **EPS SNC DI TREVISAN E C.**, V.LE GRAMSCI, 134 ROVIGO RO, 0425-33221 0425-30217 / **FRANCHINO GIANFRANCO**, VIA ZERMANESE 6B TREVISO TV, 0422-321054 0422-321054 / **GLOBAL SERVICE IMPIANTI di Cerpelloni & c. snc**, Piazza Plebiscito, 9/A AVESA VR, 045-8342935 045-8342935 / **PIEREZZA CARLO**, VIA BARROCCIO DAL BORGO, 4 PADOVA PD, 049-681592 049-8829059 / **SPEEDY SERVICE DI CORRA' & GIARETTA**, V.le Europa, 42/b Thiene VI, 0445-3`68235 0445-379028 / **VIDEO TV1732**, Via San Marco, 1818 Sottomarina VE, 041-5541675 041-5541675 / **VIDEOSERVICE SNC DI SALVATORI & C.**, VIA VITRUVIO,11 VERONA VR, 045-566299 045-573865 / **ZAFFALON URBANO**, Via Santa Croce, 2040 VENEZIA VE, 041-2750670 041-2757273

ESPAÑA - http://www.sharp.es

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

ALAVA: MERINO NICOLAS JOSE A., AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ , 945/ 25.18.92

ALBACETE: JUMAN, CL IGNACIO MONTURIOL 8, 02005 ALBACETE, 967/ 22.40.78 / **JOSE ANT. PARREÑO**, CL FRANCISCANOS 40 , 02003 ALBACETE, 967/ 22.62.49

ALICANTE: ELECTRONICA GOMEZ, CL CAPITAN GASPAR ORTIZ 116 (B), 03204 ELCHE, 96/ 663.42.70 / **TELE-COLOR**, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, 96/ 585.24.60 / **ANGEL AVELLAN PUIG**, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, 965/ 21.32.55 / **UNISAT**, CL DUQUE DE TAMAMES 9, 03300 ORIHUELA, 96/ 674.11.94 / **TRINITARIO GEA**, CL JAIME POMARES JAVALOYES 47, 03202 ELCHE , 96/ 545.56.25 / **ELECTROSERVICIOS PLAZA**, PZ SANTIAGO 5 , 03300 ORIHUELA , 96/ 828.45.67 / **E.ELECTROSAX**, CL RIO TURIA 1, 03630 SAX , 96/ 547.42.32 / **ASISTEL**, AV DE LA CONSTITUCION 185 D, 03400 VILLENA , 965/ 80.02.31 / **VIDEO ELECTRONICA NOGUERA**, CL CASTELLON 17 , 03590 ALTEA , 965/ 84.41.58 / **JOAQUIN SAEZ SERVICIOS**, CL ESCORPION 6-8 , 03006 ALICANTE , 96/ 528.73.33 / **MATEO BELDA S.L.**, CL CONCORDIA 120, 03180 TORREVIEJA , 966/ 70.49.78 / **EUROSAT SUR**, CL MONTERO RIOS 33 , 03012 ALICANTE , 96/ 525.80.40 / **SERVIELECTRO BENIDORM**, CL MARQUES DE COMILLAS 12 , 03501 BENIDORM / **IMECLIMA**, CL CAVALLER MERITA 21 , 03801 ALCOI

ALMERIA: TELEVIDEO, CL VELAZQUEZ 7 LOCAL-A, 04770 ADRA , 950/ 40.18.63 / **SERVIRAP**, CL ANGEL OCHOTONERA 11, 04005 ALMERIA , 950/ 27.40.67 / **SERVICIO TECNICO PONCE**, PLG PS MARITIMO E- EUROPA 1, 04630 GARRUCHA, 950/ 13.28.37 / **SONIVITEL S.L.**, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA , 950/ 22.97.55

ASTURIAS: ELECTRONICA EDIMAR, S.A, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, 98/ 535.34.51 / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, 98/ 522.37.39 / **SANTIAGO VALDERREY**, AV DE LOS EMIGRANTES 34, 37310 NAVIA, 98/ 563.18.61 / **G.A.M.I.F.E.L**, CL RICARDO MONTES 6, 33012 OVIEDO, 98/ 528.43.60 / **ASTUSETEL S.L.**, CL CEA BERMUDEZ 9 , 33208 GIJON , 98/ 539.10.11 / **ASTURSERVICE**, CL SANCHEZ CALVO 6 BJOS., 33401 AVILES, 98/ 556.83.87 / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, CL NORTE EDIF. SETSA 5, 33930 LA FELGUERA, 98/ 567.40.24 / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, 98/ 581.22.48 / **MANUEL ALEA VILLA**, CL LLANO MORGOLLES S/N, 33550 CANGAS DE ONIS, 98/ 592.26.40





AVILA: DANIEL SERRAN0 LABRADO, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, 920/ 37.15.16 / **ELECTRONICA GREDOS**, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, 920/ 22.48.39 / **REPARACIONES SAN SEGUNDO**, CL SORIA 6, 05003 AVILA , 920/ 22.33.21

BADAJOZ: ELECTRONICA BOTE, PZ PORTUGAL 2 , 06001 BADAJOZ, 924/ 22.17.40 / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA , 924/ 84.59.92 / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, 924/ 57.53.08 / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, 924/ 66.47.01 / **PATRICIO ELECTRONICA**, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, 924/ 33.04.13

BALEARES (MENORCA): INSAT, CB, CL PINTOR CALBO 30 , 07703 MAHON , 971/ 36.53.18

BALEARES (IBIZA): REPARACIONES ORTEGA, CL VIA ROMANA 17, 07800 IBIZA, 971/ 39.01.55

BALEARES (FORMENTERA) : ELECTRO-SAT, CL EIVISSA 12-16 , 07860 S. FCESC. DE FORMENTERA , 971/ 32.27.62

BALEARES (MALLORCA): INSTALACIONES MAES, S.L., CL SON NADAL 63 , 07008 PALMA DE MALLORCA , 971/ 27.49.47

BARCELONA: VIDEOCOLOR, CL VILLARROEL 44 , 08011 BARCELONA , 93/ 454.99.08 / **ESTARLICH**, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, 93/ 766.22.33 / **CE.VA.SAT**, PS RUBIO I ORS 105, 08203 SABADELL , 93/ 710.76.13 / **LAUREA S.A.T**, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, 93/ 889.02.48 / **CE. VA. SAT, S.C.**, CR MATADEPERA 87 , 08225 TERRASSA , 93/ 785.51.11 / **ELDE**, CL BRUCH 55 , 08240 MANRESA , 93/ 872.85.42 / **SERVINTERS, S.C.C.L.**, PZ CASAGEMES 20 , 08911 BADALONA , 93/ 389.44.60 / **4 EN 1 REPARACIONES**, CL TAQUIGRAFO MARTI 19 , 08028 BARCELONA , 93/ 430.97.26 / **FERMO**, AV MORERA 5 , 08915 BADALONA , 93/ 465.22.00 / **TEELCO**, AV BALMES 90 , 08700 IGUALADA , 93/ 805.11.90 / **ELECTRONICA MATEOS**, CR DE CALDAS (BAJOS) 76 , 08400 GRANOLLERS , 93/ 849.28.77 / **TOP ELECTRONICA**, CL MISSER RUFET 4 bjos , 08720 VILAFRANCA PENEDES , 93/ 890.35.91 / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, PJ FERRER 14 , 08240 MANRESA , 93/ 873.88.81 / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, CL BALMES 160 , 08008 BARCELONA , 93/ 236.44.11 / **PULGAR I EDO S.L.**, CL CASANOVA 46 , 08011 BARCELONA , 93/ 436.44.11 / **SERVEI TECNIC FERRER**, CL SARDA 37 , 08203 SABADELL , 93/ 710.51.38 / **FRED VILAFRANCA**, CL PROGRES 42 , 08720 VILAFRANCA DEL PENEDES , 93/ 890.48.52 / **DOMOTICA**, AV DIAGONAL 296 , 08013 BARCELONA , 93/ 408.66.22 / **SALJA & MAT**, CL LA RASETA 15 L-3 , 08750 MOLINS DE REY, 93/ 668.13.61 / **JOAQUIN CASAJOANA PAGES**, CL MAJOR 19 (TIENDA) , 08860 CASTELLDEFELS , 93/ 664.43.60 / **ESTARLICH**, CL AUQUEBISBE CREUS 12, 08301 MATARO , 93/ 790.22.89 / **TECNOSPLIT S.L.**, CL SANT FRANCESC XAVIER 40 , 08950 ESPLUGUES DE LL. , 93/ 473.57.41 / **SERVITEC**, AV PIUS XII 24, 08500 VIC, 93/ 883.25.11 / **MOVILFRIT**, CL OSCA 11 POL. SALINAS , 08830 SANT BOI DE LL., 96/ 630.14.53

BURGOS: SERVITEC BURGOS S.L., CL VICENTE ALEIXANDRE 23-25, 09007 BURGOS, 947/ 22.41.68

CACERES: RUIZ GARCIA JOSE, CL ECUADOR 5-B , 10005 CACERES , 927/ 22.48.86 / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, 927/ 41.11.21 / **RADIO SANCHEZ C.B.**, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, 927/ 32.06.88

CADIZ: ELECTRONICA Y CLIMATIZACION JEDA, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4,5,6, 11402 JEREZ LA FRONTERA, 956/ 33.64.99 / **JOSE M. BORJA PRADOS**, PS VICTORIA EUGENIA 17 Local-1, 11207 ALGECIRAS, 956/ 66.60.53 / **NOVOMAM-SAT**, POL. URBISUR, JORGE JUAN 4, 11130 CHICLANA DE LA FRONTERA , 956/ 40.12.09 / **GALAN SAT S.L.**, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ , 956/ 20.14.17 / **GALAN SAT S.L.**, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, 956/ 83.35.35 / **ELECTROGAN**, CL DURANGO 54 , 11500 PTO. STA. MARIA, 956/ 87.07.05 / **SERVITEL**, CL PORVENIR 11 LOCAL , 11401 JEREZ LA FRONTERA , 956/ 33.76.55 / **ROTA ELECTROSUR**, CL MALAGA 11, 11520 ROTA, 956/ 81.59.60 / **J. J. COLLADO NORIEGA**, CL ALMIRANTE M. VIERNA, 11009 CADIZ

CANTABRIA: ELECTRONICA SEYMA, CL CAMILO ALONSO VEGA 48, 39006 SANTANDER, 942/ 32.50.60

CASTELLON: ASISTE, S.L., AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, 964/ 21.57.69 / **ELECTRONICA MAESTRAT**, PS



FEBRER SORIANO 65 , 12580 BENICARLO, 964/ 46.03.08

CEUTA: PEDRO A. CARCAÑO LOPEZ, CL URANO (LOCAL 7) , 51002 CEUTA, 956/ 50.43.99

CIUDAD REAL: ELECTRONICA ARELLANO, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN , 926/ 54.78.95 / **ELECTRODIAZ S.L.**, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS , 926/ 32.23.24 / **TELE-NUEVA**, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO , 926/ 50.59.96 / **CLIMATEC**, CL POZO 3 4º A , 13500 PUERTOLLANO , 652/ 79.03.60 / **SANTIAGO GARRIDO CHAMORRO**, CL LIRIO 41 LOCAL 3, 13004 CIUDAD REAL , 926/ 25.16.05 / **ANJAMA**, AV REY SANTO 28, 13001 CIUDAD REAL , 926/ 92.01.91

CORDOBA: TEODORO DUEÑAS CAÑAS, CL HERMANO JUAN FDEZ 15 , 14014 CORDOBA , 957/ 26.35.06 / **SERPRIEGO S.L.**, CL SAN LUIS 4 BJO. IZDA. , 14800 PRIEGO DE CORDOBA , 957/ 54.15.11 / **CAYRO**, CL HERMANO JUAN FDEZ. 15 , 14014 CORDOBA , 957/ 26.35.06 / **ELECTRONICA SALES**, CL ANDALUCIA 37 , 14920 AGUILAR FRONTERA , 957/ 66.09.04 / **ANTONIO GONZALEZ ESQUINAS**, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA , 957/ 57.10.50 / **SONICOR ELECTRONICA** , AV OLLERIAS 43, 14001 CORDOBA

CUENCA : SERVI-TRASGU, CL ALFARERIA 12, 16630 MOTA DEL CUERVO, 967/ 18.10.50 / **INTELCO S.L.**, CL RAMON Y CAJAL 17 , 16004 CUENCA, 969/ 23.39.87

GIRONA: RIERA DAVIU, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, 972/ 50.32.64 / **NEW MERESA**, CL SURERA BERTRAN 23 , 17200 PALAFRUGELL , 972/ 30.44.54 / **FISATEC**, CL SANT ANTONI 126, 17600 FIGUERES, 972/ 50.09.84

GRANADA: ELECTRONICA WENCESLAO, CL FONTIVEROS 42 , 18008 GRANADA , 958/ 81.16.16 / **DIGIMAT ELECTRONICA**, AV JOSE DE MORA 16 , 18800 BAZA, 958/ 70-04-52 / **FERMASA**, CL AZORIN 7, 18004 GRANADA , 958/ 25.64.77 / **SERVIGON**, CL HOSPITAL DE LA VIRGEN 22, 18015 GRANADA, 958/ 20.52.81 / **SERVICOSTA**, PZ DR. ALVAREZ RIOSOL 1, 18690 ALMUÑECAR, 958/ 63.11.43

GUADALAJARA: TELE-VIDEO MARVI, AV EJERCITO 23, 19004 GUADALAJARA, 949/ 24.86.96

GUIPUZCOA: TEKNIBAT ELECTRONICA, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR , 943/ 70.24.37 / **ELECTRONICA GUIPUZCOANA** , CL BALLENEROS 2 BJOS. , 20011 SAN SEBASTIAN

HUELVA: TELEJARA, POL. POLIRROSA CL-A NAVE-27, 21007 HUELVA , 959/ 22.60.74 / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4 , 21002 HUELVA , 959/ 24.38.60 / **AIRSEXT HUELVA**, PS DE LA GLORIETA 6 , 21002 HUELVA , 959/ 22.88.13

JAEN: ELECTRONICA GONZALEZ, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR , 953/ 50.33.82 / **MANUEL TRILLO**, CL GOYA 1 , 23400 UBEDA , 953/ 75.14.19 / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, CL ADARVES BAJOS 4-C , 23001 JAEN , 953/ 24.22.56 / **ELECTR. MARTINEZ PADILLA**, CL DON LUIS 10 , 23700 LINARES , 953/ 69.52.03

LA CORUÑA: ZENER ELECTRONICA, CL RONDA DE MONTE ALTO 15 , 15002 LA CORUÑA , 981/ 22.07.00 / **S.T. MENDEZ**, CL GIL VICENTE 13 , 15011 LA CORUÑA , 981/ 27.52.52 / **BANDIN AUDIO** , CL URB. A MARTELA 16 , 15920 RIANXO , 981/ 86.60.23 / **RAMSAT** , AV FINISTERRE 117-B , 15270 CEE , 981/ 74.74.61 / **VICTOR PEREZ QUINTELA** , CL ENTRERIOS 35 , 15705 SANTIAGO DE COMPOSTELA , 981/ 58.43.92

LA RIOJA: ELECTRONICA MUSAND, CL REY PASTOR 60-62, 26005 LOGROÑO, 941/ 22.84.52 / **TOP SERVICE**, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, 941/ 13.50.35 / **AGUADO SAT**, CL VELEZ DE GUEVARA 26 BAJO, 26005 LOGROÑO , 941/ 25.25.53





LEON: TECNYSER ELECTRO, CL RELOJERO LOSADA 25 , 24009 LEON , 987/ 22.77.87 / **ASIST. TECNICA MARCOS**, CL CONDE DE TORENO 5, 24006 LEON, 987/ 20.01.01 / **PROSAT (ELECTROBAZAR)**, CL JAIME BALMES 8 , 24007 LEON , 987/ 22.37.30

LLEIDA: JORDI DURO FORT, CL INDUSTRIA 6 3º 3ª , 25620 TREMP, 973/ 65.25.15 / **IELSA ELECTRONICA**, CL TARRAGONA 15, 25005 LLEIDA, 973/ 24.71.27 / **CRISTEL**, CL VALLCALENT 32 , 25006 LLEIDA , 973/ 27.08.26 / **SATEF**, CL SANT PELEGRI 54 , 25300 TARREGA , 973/ 50.08.48 / **ELECTRONICA GUIRAO**, CL SANT PERE CLAVER 16 B-2 , 25300 TARREGA , 973/ 50.02.34 / **ELECTRO FRED PALLARS**, AV ESTACIO 12 , 25500 POBLA DE SEGUR , 973/ 68.04.77

LUGO: ELECTRONICA FOUCES, CL BENITO VICETTO 34 , 27400 MONFORTE DE LEMOS , 982/ 40.24.38 / **TELEVEXO S.L.**, CL NOSA SRA. DO CARMEN 70 , 27880 BURELA, 982/58.18.57 / **ELECTRONICA PENELO**, CL SERRA GANIDOIRA 63 , 27004 LUGO , 982/ 21.47.43 / **SERVICIO TECNICO PASFER**, AV ARCADIO PARDIÑAS 77, 27880 BURELA , 696/17.86.458

MADRID: CROMADELTA, CL ALFONSO XII 31, 28934 MOSTOLES , 91/ 664.16.41 / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 LOCAL , 28038 MADRID , 91/380.33.49 / **ELECTRONICA BARAJAS** , PZ DEL JUBILADO 8 , 28042 BARAJAS , 91/ 305.48.90 / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, CL MANDARINA 15 , 28027 MADRID , 91/ 368.01.79 / **ELECTRONICA ANSAR**, CL TOMASA RUIZ 4 , 28019 MADRID , 91/ 460.47.45 / **TEC-NORTE**, CL SANTIAGO APOSTOL 5 , 28400 COLLADO VILLALBA , 91/851.63.47 / **VARIOSAT, S.L.**, CL ISLA DE CORCEGA 24 , 28100 ALCOBENDAS , 91/ 662.04.68 / **VIDEO SERVICE ELECTRONIC**, CL ERA HONDA 9, 28803 ALCALA DE HENARES , 91/ 880.27.87 / **UGENASA**, CL LA CANALEJA 4 , 28921 ALCORCON , 91/ 611.52.51 / **ELBESERVI, S.A.**, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, 91/ 386.27.11 / **GARMAN C.B.**, CL MANDARINA 15 , 28027 MADRID , 91/ 368.01.79 / **ELBESERVI**, CL DR. R. CASTROVIEJO 19 , 28029 MADRID ,

MALAGA: ELECTRONICA GARCIA CAMPOY, AV VELAZQUEZ 1, 29003 MALAGA , 952/ 32.00.77 / **ELECTRONICA BG**, CL ANDALUCIA 2 , 29670 SAN PEDRO ALCANTARA , 952/ 78.50.09 / **ELECTRONICA RAMA**, PZ DE LAS DESCLZAS 1 , 29200 ANTEQUERA , 952/ 84.42.40 / **REMEDIOS CAMARGO**, CL JUNCO 5 , 29130 ALHAURIN DE LA TORRE

MELILLA: SONITEV, CL EJERCITO ESPAÑOL 3 , 52001 MELILLA , 952/ 68.30.80

MURCIA: CARO PORLAN RAIMUNDO, CL JOSE MOULIAA 45 , 30800 LORCA , 968/ 46.18.11 / **REG., C.B.**, CL RAMON Y CAJAL 27 , 30205 CARTAGENA , 968/ 51.00.06 / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS , 30009 MURCIA , 968/ 29.85.93 / **VISATEL**, CL TORRE ALVAREZ S/N , 30007 MURCIA , 968/24.16.47 / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, CL SIERRA DE PEÑARRUBIA 7 , 30009 MURCIA , 968/ 29.25.23 / **ANGEL LOPEZ ALCARAZ**, CL SIERRA DEL ESPARTAL 6 (EDIF. ANA) , 30009 MURCIA , 968/ 29.39.10 / **RAFAEL GOMEZ YELO**, PS CORBERA 17 , 30002 MURCIA , 968/ 26.14.67 / **LA SEDA REPARACIONES**, CL LA SEDA EDIF. LAS TERRAZAS ESC. 3 , 30800 LORCA , 968/ 47.18.79 / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA**, CL MONSEÑOR ESPINOSA 3, 03300 ORIHUELA, 96/ 674.18.67

NAVARRA: UNITEC, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31005 TUDELA, 948/ 82.74.34 / **ELECTRO REPARACIONES 2000**, CL MONASTERIO FITERO 26, 31011 PAMPLONA, 948/ 26.79.12

ORENSE: FERNANDEZ GONZALEZ JOSE, AV BUENOS AIRES 75 BJOS , 32004 ORENSE, 988/ 23.48.53 / **ANTONIO RODRIGUEZ ALVAREZ**, CL CABEZA DE MANZANEDA 7, 32005 ORENSE, 988/ 22.40.98

PALENCIA: ELECTRONICA JAVIER, AV CASTILLA 77 , 34005 PALENCIA , 979/ 75.03.74

PONTEVEDRA: CENTRAL DE SERVICIOS, CL ASTURIAS 10 BJOS. , 36206 VIGO , 986/ 37.47.45 / **IMASON**, CL LOUREIRO CRESPO 43 , 36004 PONTEVEDRA , 986/ 84.16.36 / **SIAL-ALVIMO S.L.**, C/ C.TORRECEDEIRA 92 BJOS. , 36202 VIGO , 986/ 29.93.01 / **ELECTRONICA CAMBADOS**, CL CAMILO JOSE CELA 13 , 36600 VILAGARCIA AROUSA , 986/ 50.83.27

SALAMANCA: J. DANIEL MARTINEZ, CL ABRAHAM LACUT 11-15 , 37003 SALAMANCA , 923/ 19.16.10

SEGOVIA: GUIJO S.T., CL TEOFILO AYUSO 2 LOCAL, 40002 SEGOVIA, 921/ 42.94.18

SEVILLA: ELECTRONICA TRIANA, CL EVANGELISTA 69-71 L-25 , 41010 SEVILLA , 95/ 433.83.03 / **LUIS RIVAS CALDAS**,



CL FEBO 16 , 41010 SEVILLA , 95/ 451.73.55 / **INTERSAT SEVILLA**, CL BEETHOVEN 5 , 41008 SEVILLA , 95/ 443.02.26 / **ELECTRONICA BERSABE**, PASAJE MERINOS 62 A , 41400 ECIJA , 95/ 483.33.93 / **ELECTRO 93 S.L.**, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, 95/ 472.37.16 / **ELECTRONICA GUILLEN**, CL LA CILLA 70, 41640 OSUNA , 954/ 81.12.96 / **JOAQUIN VILLASANTE GARCIA**, CL PABLO NERUDA 5, 41927 MAIRENA DEL ALJARAFE, 95/ 417.06.24 / **SERYVEN CANTILLANA**, CL JUAN XXIII 60, 41320 CANTILLANA , 95/ 573.11.69 / **ELECTRO 93**, CL P. IGLESIAS B-4, CONJ. 1, L-7, 41008 SEVILLA, 954/ 42.01.43 / **SONOMAT**, CL JUAN CURIEL 22 , 41005 SEVILLA , 954/ 58.10.66

SORIA: MEMQUESI S.L., CL REYES CATOLICOS 1, 42110 OLVEGA, 976/ 64.58.54 / **TECO**, CL ANTOLIN DE SORIA 10 , 42003 SORIA , 975/ 22.61.25

TARRAGONA: EURO TECNICS, CL MONESTIR DE POBLET 4, 43205 REUS, 977/ 32.24.89 / **ELECTRONICA S. TORRES**, CL ERNEST VILCHES 4-B L-2, 43005 TARRAGONA , 977/ 21.21.48 / **TECNO SERVEIS MORA**, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE , 977/ 40.08.83 / **SELECCO S.L.** , CL CALDERON DE LA BARCA 11 , 43870 AMPOSTA , 977/ 70.00.12 / **SERTECS, S.C.**, CL CAPUTXINS 22 BJOS. , 43001TARRAGONA , 977/ 22.18.51 / **ELECTRO SERVEI C.B.**, PS MOREIRA 10 , 43500 TORTOSA , 977/ 51.04.42 / **MAÑE GRIFOLLS**, CL JESUS 21 , 43820 CALAFELL , 977/ 69.04.39

TERUEL: TELESERVICIO BAJO ARAGON, CL ROMUALDO SOLER 4 , 44600 ALCAÑIZ , 978/ 87.08.10 / **ALEJANDRO HERNANDEZ**, CR ALCAÑIZ 1 BJOS. , 44003 TERUEL , 978/ 60.85.51

TOLEDO: ELECTRONICA RIVAS, CL BARRIO SAN JUAN 1 , 45600 TALAVERA LA REINA , 925/ 80.55.46 / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.** , AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, 925/ 21.21.45 / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, AV PURISIMA CONCEPCION 31, 45006 TOLEDO , 925/ 25.04.42 / **ELECTRO ANAYA**, CL VERTEDERA ALTA 14 , 45700 CONSUEGRA , 925/ 48.09.81

VALENCIA: SERVICIOS ELECTRONICOS, CL DOCTOR OLORIZ 3 , 46009 VALENCIA , 96/ 340.20.34 / **TECNO HOGAR**, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, 96/ 286.53.35 / **ALBERTO GORIAN ZANETTI**, CL MARQUES DE CACERES 58 , 46183 L' ELIANA, 96/ 274.17.47 / **VIDEOSERVITE**, PZ DE LA SAFOR 2 (B DCHA), 46014 VALENCIA, 96/ 377.90.90 / **TECNITOT REPARACIONS**, CL PRIMER DE MAIG 51, 46700 GANDIA, 96/ 286.04.69

VALLADOLID: ASIST. TECNICA MARCOS, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4 , 47014 VALLADOLID , 983/ 29.78.66 / **ELECTRONICA VITELSON** , PZ DEL MERCADO 9 , 47400 MEDINA DEL CAMPO , 983/ 80.43.56 / **TEODORO NEGRO HERNANDEZ**, GLORIETA DESCUBRIMIENTO 4, 47005 VALLADOLID, 983/ 39.17.81

VIZCAYA: SERVITELE, CL AUTONOMIA 24 Galerias , 48012 BILBAO , 94/ 444.89.02 / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, CL PADRE PERNET 8 , 48004 BILBAO, 94/ 411.22.82 / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, 94/ 483.21.22 / **TELNOR**, PZ JUANENE 5 TRAS. , 48950 ERANDIO , 94/ 417.04.97

ZAMORA: R.T.V. BLANCO, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA , 980/ 51.14.41

ZARAGOZA: AGUSTIN RENALES SOLER, CL SAN ADRIAN SASABE 56 , 50002 ZARAGOZA , 976/ 59.01.28 / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, 976/ 32.97.12

SWITZERLAND - http://www.sharp.ch
Sharp Electronics (Schweiz) AG, Moosstrasse 2, CH-8803 Rüschlikon, +41 1 846 61 11

SWEDEN - http://www.sharp.se Helpdesk 013-353900
Bild&Ljudservice, Roxviksgatan 8, 582 73 Linköping, 013-356250 **Tomi Elektronik**, Svandammsplan 2, 126 47 Hägersten, 08-186170 / **Tv Trim**, St Pauligatan 37, 416 90 Göteborg, 031-847200



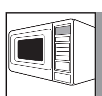

NORWAY
Service Eksperten, Trondheimsvn 436B, N-0962 Oslo, 22 90 19 30

ICELAND
Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, +354-5332800 / **Hjolmtaekni Ehf**, Skeifar, IS-108 Reykjavik, +354-5332150

DENMARK
Elektronik Centret, Literbuen 10A, DK2740 Skovlunde, 44 50 30 00

SUOMI
Theho Video Oy, Niittyläntie 3, SF-0620 Helsinki, +35-891461500





SPECIFICATIONS

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	: 1,45 kW
	Top Grill	: 1,25 kW
	Bottom Grill	: 0,65 kW
	Top Grill/Microwave	: 2,65 kW
	Bottom Grill/Microwave	: 2,05 kW
	Top and Bottom Grill	: 1,85 kW
	Triple	: 3,40 kW
	Convection	: 1,86 kW
	Convection/Microwave	: 2,06 kW
	Off Mode (Energy Save Mode)	: less than 0,5W
Output power:	Microwave	: 900 W (IEC 60705)
	Top Grill	: 1,2 kW
	Bottom Grill	: 0,6 kW
	Convection	: 1,8 kW
Microwave Frequency		: 2450 MHz (Group 2/Class B)*
Outside Dimensions		: 520 mm (W) x 309 mm (H) x 488 mm (D) **
Cavity Dimensions		: 343 mm (W) x 209 mm (H) x 357 mm (D) ***
Oven Capacity		: 26 litres ***
Turntable		: ø325 mm, metal
Weight		: approx. 19 kg
Oven lamp		: 25 W/240 - 250 V





* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for heating treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** The depth does not include the door opening handle.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



As part of a policy of continuous improvement, we reserve the right to alter design and specifications without notice.





SHARP



SHARP ELECTRONICS (Europe) GmbH
Sonninstraße 3, D-20097 Hamburg

TINS-A792WRRZ-H91

Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Gedrukt in Thailand
Stampato in Tailandia
Impreso en Tailandia
Printed in Thailand